

CHAPAS

Comedia a toda máquina

Mateo Garrido Lecca dejó la ingeniería por el humor y ahora lleva el exitoso formato que conquistó YouTube al horario estelar de la TV. "Chapa tu Money" podrá verse desde esta noche por la señal de América.

LOS 11
MOMENTOS
QUE NUNCA
OLVIDAREMOS
DEL MUNDIAL

EL NUEVO Y
REVELADOR
LIBRO DE
GISELA
VALCÁRCEL



José Antonio

Desde
1972

EL
RESTAURANTE
CRIOLLO
DE LIMA

San Isidro:

Jr. Bernardo Monteagudo
200 Orrantia del Mar,
San Isidro.
☎ 264-0188 264-3284

San Borja:

Av. La Floresta 124
esquina con Av. Primavera
Chacarilla del Estanque,
San Borja.
☎ 372-6868 372-7288

f | Restaurante José Antonio

@ | josentoniorestaurante

www.joseantonio.com.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

Pasó esta semana



Sofocantes. Lima y Callao atraviesan una ola de calor nocturna que ya suma 70 noches consecutivas, con temperaturas de hasta 5 grados por encima de lo normal en invierno. El episodio comenzó el 6 de mayo y está relacionado con El Niño costero. El Callao es la zona más afectada: desde el 28 de junio solo registra noches extremadamente cálidas, con temperaturas de entre 20 °C y 21,6 °C.



◆◆ **Preocupación.** El actor James Franco causó desconcierto al publicar imágenes de seguridad que, según afirma, muestran a una criatura extraterrestre merodeando su propiedad. El actor insiste en que no está fingiendo ni “actuando como un loco”.



Vendido. Un esqueleto de ‘Tyrannosaurus rex’ de unos 67 millones de años fue subastado por US\$50,1 millones. Paleontólogos han expresado preocupación por estas ventas privadas y esperan que el ejemplar permanezca disponible para la investigación científica.

El último adiós

EL ACTOR NEOZELANDÉS SAM NEILL FALLECIÓ ESTA SEMANA A LOS 78 AÑOS. EL GRAN PÚBLICO LO RECUERDA POR SUS PAPELES EN “JURASSIC PARK” Y “LA PROFECÍA III”



297 goles

SE HAN MARCADO HASTA EL MOMENTO EN EL MUNDIAL 2026, UNA CIFRA HISTÓRICA. Y AÚN FALTAN DISPUTARSE LOS PARTIDOS POR EL TERCER PUESTO Y LA FINAL

37%

DE LOS PROFESIONALES UNIVERSITARIOS TRABAJAN POR UN SALARIO QUE NO ALCANZA PARA CUBRIR LA CANASTA BÁSICA FAMILIAR.

63 años luz

SEPARAN A LA TIERRA DEL EXOPLANETA BETA PICTORIS D, EL MÁS TENUE ALGUNA VEZ FOTOGRAFIADO.

“
PENSAR DISTINTO NO
NOS HACE ENEMIGOS. LA
RECONCILIACIÓN NO ES
OLVIDAR LAS DIFERENCIAS,
SINO APRENDER A CONSTRUIR
SOBRE LO QUE NOS UNE

Keiko Fujimori
PRESIDENTA ELECTA

El Jurado Nacional de Elecciones entregó a la lideresa de Fuerza Popular sus credenciales de mandataria.



Indignación. Nuevas muertes vinculadas a operativos migratorios vuelven a poner bajo escrutinio al ICE en Estados Unidos. Recientes incidentes fatales en Maine, Texas y Florida han desatado protestas y pedidos de investigación sobre las tácticas empleadas por los agentes.



Contenido

18/07/26



22

Lo que hay detrás del telón

Mientras el Ballet Municipal de Lima presenta las imperdibles puestas en escena de "Raymonda" y "Carmen", visitamos su 'backstage' para conocer a las figuras que, aunque discretas, hacen que la magia sea posible.

34

Más sabe el diablo por viejo

"Foreign Tongues" es el título del más reciente álbum de los Rolling Stones. Una placa de sorprendente frescura que confirma la vigencia de estos octogenarios incombustibles.



14

Los secretos no contados de la 'Señito'

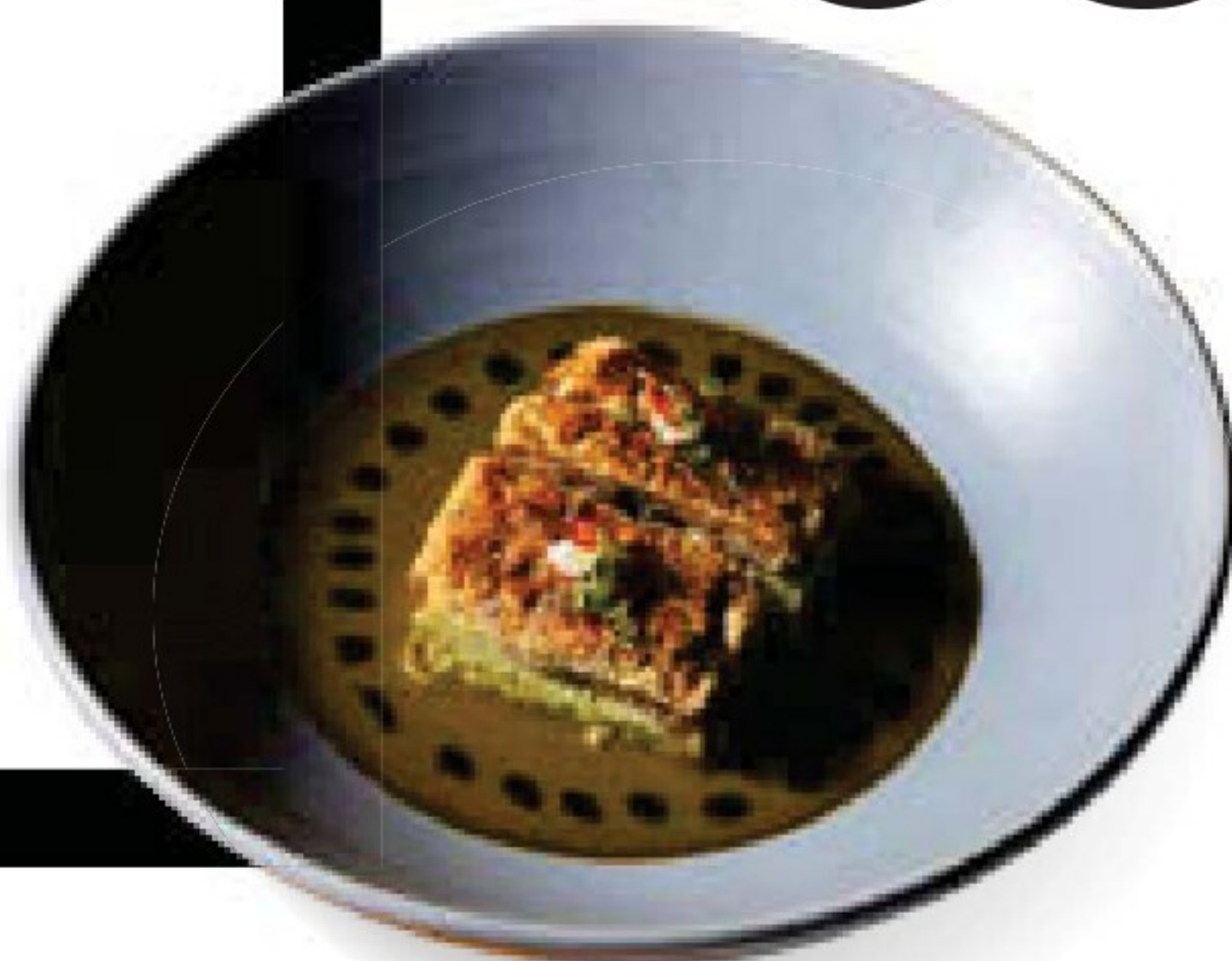
Alejada (por ahora) de la televisión, Gisela Valcárcel revela varios episodios inéditos de su infancia, sus amores y su trabajo en "El poder de ser tú", nueva publicación que presentará en la Feria del Libro de Lima.



06

Creatividad y tensión en Xoma

El restaurante miraflorentino, liderado por Ralf Zúñiga, equilibra la cocina-laboratorio con el espectáculo en el salón. Fuimos a probarlo para dar nuestro veredicto.



- 08. Maca Wellness
- 10. Premios Somos: los criollos
- 12. FIL Lima 2026
- 18. Papá K-pop
- 26. Circo Beat
- 30. El show de Topa
- 36. Momentos del Mundial
- 46. Día del Pollo a la Brasa
- 49. Astrología

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editor:

Juan Carlos Fangacio
juan.fangacio@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinadora Somos Web:

Melvyn Arce

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Jr. Santa Rosa N.º 300, Lima.
311-6500.

PUBLICIDAD

Claudia Amaya
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N.º 532,
Pueblo Libre - Lima.
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



EL ACTOR ANTHONY IPPOLITO INTERPRETA A UNA JOVEN VERSIÓN DE SYLVESTER STALLONE EN "I PLAY ROCKY", PELÍCULA QUE REVIVE LA HISTORIA DETRÁS DEL CLÁSICO QUE CONQUISTÓ TRES PREMIOS ÓSCAR, INCLUIDO EL DE MEJOR PELÍCULA EN 1977.

EL ORIGEN DE ROCKY BALBOA

El universo de Rocky Balboa volverá a los cines, pero esta vez para contar la historia de quien lo creó. Esta semana se presentó el primer tráiler de "I Play Rocky", la película biográfica sobre Sylvester Stallone que retrata el proceso de escritura de "Rocky" (1976), el filme que cambió para siempre la carrera del actor y guionista estadounidense.

Dirigida por Peter Farrelly, ganador del Óscar por "Green Book", la producción tiene a Anthony Ippolito en el papel del joven Stallone y reconstruye los años en que el entonces actor luchaba por abrirse paso en Hollywood mientras defendía su decisión de protagonizar el guion que había escrito. El reparto también incluye a Matt Dillon como el padre del protagonista, Frank Stallone; a AnnaSophia Robb como Sasha Czack, primera esposa del actor; y a Stephan James, quien interpreta a Carl Weathers. Aunque la película está inspirada en un episodio clave de la vida de Sylvester Stallone, el actor no forma parte del proyecto. Pese a no participar en él, manifestó que estaría dispuesto a participar como consultor si los realizadores lo consideraran oportuno.

El lanzamiento del adelanto marca el inicio de la campaña de una cinta que llegará a los cines en noviembre, coincidiendo con el aniversario 50 de "Rocky". Más que revisar la historia del boxeador ficticio, "I Play Rocky" pone el foco en la perseverancia de Stallone para sacar adelante un proyecto que numerosos estudios rechazaron y que terminaría convirtiéndose en una de las franquicias más reconocidas de la historia del cine. //

La atención del comensal de Xoma se ve dividida entre la cocina-laboratorio y el espectáculo que ocurre en el salón: dos conceptos en tensión.



MARISSA CHIAPPE

FOTOS:
ALFREDO MORA

Gastronomía

Xoma: la búsqueda del umami

Dirección: Elías Aguirre, Miraflores

Reservas: xoma.mesa247.pe

© @xomaperu

PAICHE. BOCADOS DE PAICHE CON PLÁTANO EN DIFERENTES TEXTURAS Y QUESO DE CASTAÑA.

ODA AL PATO. UNA VERSIÓN CONTEMPORÁNEA DEL ARROZ CON PATO QUE HACÍA SU MADRE, PERO A SU ESTILO.

Xoma no es un restaurante: puede ser un laboratorio o un escenario, según lo que pida el comensal. Son dos, en el mismo local de Miraflores, y esa convivencia es lo más interesante que tiene.

El primero es el laboratorio de Ralf. Ahí no hay teatro: un cocinero formado en el Institut Paul Bocuse y con Paco Pérez, en Miramar, trata el tiempo con el mismo respeto que la Nueva Nórdica —el movimiento de René Redzepi— le tiene al producto. Usa el micelio (moho) del camembert para curar pescado, y *penicillium nalgiovense* —un micelio nativo de su cava de vinos— para curar el bife: quince días en ambiente controlado, buscando los aminoácidos aspár-

Para tomar nota

LA CAVA

Bien curada y libre de lugares comunes: Durigutti, Garage Wine Co. (País 215 BC, de cepas viejas sin riego), Casa Marin, Cerro Chapeu, hallazgos como el Tokaji húngaro de Furmint o el Jurançon francés; pero una sola botella peruana, el Oxalis Tuberosa (de oca, no de uva).

UN FINAL QUE SOSTIENE

Xoma conserva en el postre el mismo rigor que exige en la cocina salada. Lo prueba un helado sedoso de copoazú, marshmallow de piña hecho en casa, crocante de piña y crumble, butterscotch, un bizcocho de cashews con mantequilla noisette y sal en cristales, terminado con salsa de chirimoya y copoazú. Nada ahí es decoración: cada capa cumple una función.



RALF ZÚÑIGA PASÓ POR LOS MEJORES RESTAURANTES DEL PERÚ Y DEL EXTRANJERO ANTES DE ABRIR XOMA, UN LUGAR DONDE EXPERIMENTA CON LIBERTAD.

RAVIOLES DUPLO. CON CAMARONES, SALSA DE CHUPE Y ESPUMA DE PARMESANO.

CÓCTEL CON ESPECTÁCULO. RON SANTA TERESA 1796, AMARGO DE ANGOSTURA Y TUMBO.



tico y glutámico que dan profundidad, umami y elevan el pH para evitar que el ácido láctico de la carne genere matices metálicos. Los azúcares libres aportan untuosidad; el resultado: notas de avellana tostada y tierra de champiñones. Lo probamos: el bife madurado —la estrella de la noche— llega tierno, jugoso, con nota de nuez. Cocina de precisión que no se disfraza de otra cosa.

A Zúñiga no le interesa competir donde ya hay un ganador: no puso el lomo saltado en la carta porque sabía que, si aparecía, nadie pediría otra cosa. La solución fue la Sartén de 25 Especies, que toma los cortes del lomo saltado y los convierte en otro plato, con langostinos, huevo frito y aires de kam lu wantán. Una manera de discutir con el canon peruano: sin negarlo, pero sin repetirlo.

Pero lo que volvió famoso a Xoma no fue el laboratorio, sino la experiencia. La más conocida fue Love is Blind: la cena a ciegas que apostaba todo al gusto, al oído, al olfato y al tacto. Funcionó tan bien que se volvió viral, hasta que el éxito la desarmó: los comensales querían ver y fotografiar lo que comían. Por eso Zúñiga abrió un segundo menú. Ahí quedó expuesta la lógica de fondo: Xoma también es un escenario, donde un cóctel llega dentro de una casita de madera con globos y la banda sonora de “Up”. Es el Ralf que cocina su infancia —los dibujos animados, Harry Potter, el arroz con pato de su mamá convertido en la oda al pato— compitiendo por la atención del comensal con el trabajo de alta técnica que ocurre dos metros más allá, en otra mesa.

La carta, deliberadamente austera, recita apenas los insumos —la versión más reciente tiene menos platos, todos apostando por la técnica—, pero ninguna palabra sobre el pH, el micelio o los quince días de maduración: eso se lo deja al camarero, que sí lo explica en la mesa.

Zúñiga se pregunta si Lima está lista para la complejidad de su laboratorio. Pero yo me planteo otras interrogantes: si la ciencia en la gastronomía necesita puesta en escena, o si la puesta en escena —cuando es buena, como la de Xoma— necesita laboratorio. Todo manual de marca dice que un restaurante debe elegir un concepto y sostenerlo. Zúñiga tiene dos, bajo el mismo techo. Hay valentía en esa terquedad, en romper la regla más elemental del negocio; pero también hay riesgo: el mismo que corre cualquiera que se niega a simplificarse para que lo entiendan rápido. //

DEPENDIENDO DE LA SITUACIÓN, INCLUSO LA CENA RECALENTADA DE LA NOCHE ANTERIOR PUEDE CONVERTIRSE EN UN DESAYUNO RICO Y PROVECHOSO.



El desayuno perfecto no existe (y eso es una buena noticia)

Ni las recetas muy elaboradas ni aquellas presentaciones instagrameables garantizan un desayuno saludable. La clave real está en la variedad y el equilibrio, además de los gustos personales y las necesidades del día. Toma nota.

Si existiera una competencia mundial por encontrar el desayuno perfecto, probablemente Internet ya tendría más de un campeón. Un día ganan los huevos, al siguiente la avena, luego el ayuno intermitente, después el pan de masa madre, y antes de que alcancemos a comprar los ingredientes, aparece una nueva tendencia asegurando que todo lo anterior estaba mal. La buena noticia es que el desayuno perfecto no existe. Y aunque parezca contradictorio, eso es una excelente noticia para nuestra salud.

Durante años hemos buscado la combinación ideal de alimentos, como si hubiera una fórmula universal que funcionara para todos. Pero la ciencia nos muestra algo diferente: una alimentación saludable no depende de una comida perfecta, sino del patrón que construimos a lo largo del tiempo. Eso significa que un desayuno no tiene que verse ‘aesthetic’ o instagrameable para ser nutritivo.

Más que pensar en alimentos “buenos”



AUNQUE NOS HAGAN CREER LO CONTRARIO, A VECES UN DESAYUNO BASADO SOLO EN FRUTAS PUEDE SER INSUFICIENTE.

FOTOS: ISTOCK

La ciencia demuestra que una alimentación saludable no depende de una comida perfecta, sino del patrón que construimos a lo largo del tiempo.



LOS DESAYUNOS NO TIENEN QUE VERSE 'AESTHETIC' O COMO DE REVISTA PARA QUE SEAN REALMENTE NUTRITIVOS.

o “malos”, resulta mucho más útil imaginar que estamos armando un equipo. Cada integrante cumple una función distinta. La proteína aporta saciedad y ayuda a mantener la masa muscular; los carbohidratos entregan la energía que el cerebro y los músculos necesitan para empezar

el día; las grasas saludables participan en la producción hormonal y aumentan la sensación de satisfacción; mientras que la fibra alimenta a la microbiota intestinal y favorece una digestión saludable.

Y así como un equipo, cuando falta uno de estos jugadores, el partido suele complicarse. Un desayuno compuesto solo por café y una galleta puede dejarnos con hambre dos horas después. Uno basado únicamente en fruta puede ser insuficiente para mantenernos saciados durante la mañana. Y un desayuno con exceso de azúcar refinada puede generar subidas y bajadas rápidas de energía que terminan pasándonos la factura antes del almuerzo.

Dicho esto, no hace falta complicarse. Un yogur natural o griego con fruta y avena. Un pan de masa madre con queso fresco y palta. Huevos revueltos con una tostada y tomate. Incluso las clásicas sobras de la cena pueden convertirse en un excelente desayuno: ese pollito que guardaste lo puedes deshilar, agregas un poco de palta sobre una tostada ¡y voilà!

Nuestro cuerpo no tiene un reloj que diga qué alimentos pueden comerse solo después de las siete de la mañana.

Otro error frecuente es creer que desayunar “saludable” significa preparar recetas elaboradas todos los días. La realidad es mucho menos glamorosa. Hay mañanas en las que tenemos tiempo para cocinar y otras en las que apenas alcanzamos a salir de casa. La alimentación también debe adaptarse a la vida real. Un desayuno sencillo que puedas repetir vale mucho más que uno ideal que solo haces los domingos. Y aquí aparece otro concepto importante: la flexibilidad. Comer saludable no significa hacerlo de manera perfecta. Si un día desayunas un croissant porque estás de viaje, celebrando un cumpleaños o simplemente se te antojó, no has echado a perder tu alimentación. La salud no depende de una sola comida, sino de cientos de decisiones que tomamos semana tras semana.

Así que la próxima vez que alguien te pregunte cuál es el desayuno perfecto, responde con tranquilidad que no existe. Todo depende de la persona, sus gustos, su contexto, sus preferencias y sus requerimientos. Lo que sí existe es un desayuno que funcione para ti, que te dé energía, te deje satisfecho y puedas mantener en el tiempo. Porque, al final, el mejor desayuno no es el más fotogénico ni el que está de moda; es el que forma parte de una rutina saludable y eres capaz de sostener incluso los lunes por la mañana. //



Auspiciadores:   INTIPALKA

El mejor sabor criollo

JOEL ALONZO



ELIGE A TUS FAVORITOS EN 37 CATEGORÍAS QUE CELEBRAN LA GASTRONOMÍA NACIONAL.

En esta edición de los Premios Somos, diez restaurantes compiten por el reconocimiento de los lectores, quienes decidirán cuál representa mejor la tradición de la comida criolla, hoy más vigente que nunca.

En el recetario peruano hay platos que no necesitan presentación. Basta mencionar un ají de gallina, un lomo saltado, un seco con frejoles o una carapulcra para que aparezcan recuerdos de domingos en familia, almuerzos de celebración o reuniones que siempre terminan alrededor de una mesa. La cocina criolla tiene esa capacidad de conectar generaciones y contar la historia del Perú a través de sus sabores. Es el resultado del encuentro entre distintas tradiciones que, con el paso del tiempo, dieron forma a una de las expresiones más representativas de nuestra identidad.

En un país reconocido mundialmente por su gastronomía, la comida criolla sigue ocupando un lugar privilegiado. Es la que acompaña las

fechas importantes, la que suele recomendarse a quienes quieren conocer el Perú a través de su cocina y la que continúa conquistando a nuevas generaciones sin dejar de lado a quienes crecieron con sus recetas. Su fortaleza está en esa mezcla de tradición y evolución que le ha permitido mantenerse vigente sin perder su esencia.

Por eso no hay mejor momento que julio, mes de las Fiestas Patrias, para





HEROÍNA ESTUDIO

PLATOS COMO EL AJÍ DE GALLINA O EL ARROZ CON POLLO FORMAN PARTE DEL MENÚ CRIOLLO QUE TANTO PERUANOS COMO EXTRANJEROS DISFRUTAN EN NUESTRO PAÍS.

rendir homenaje a esta cocina que forma parte de nuestra memoria. Los Premios Somos nacieron con el propósito de celebrar la diversidad gastronómica del país y reconocer a los restaurantes que, desde distintas especialidades, enriquecen la escena culinaria peruana. En la categoría de mejor restaurante de comida criolla, el reconocimiento busca destacar a aquellos espacios que preservan recetas tradicionales, las reinterpretan con respeto o las acercan a nuevos públicos sin perder aquello que las hace inolvidables: el sabor.

SABORES PARA ELEGIR

Este año, los lectores podrán votar por Candelo Comida Popular, Chicho, El Bolivariano, El Huarique de los Cuchitos, El Rincón que no Conoces, El Señorío de Sulco, Huaca Pucllana Restaurante, Jolgorio Comedor Criollo, La Nacional o Panchita. Aunque cada uno tiene una personalidad, comparten el mismo objetivo: mantener viva la cocina criolla desde diferentes miradas. Algunos apuestan por preservar el espíritu de las antiguas picanterías y restaurantes tradicionales; otros exploran presentaciones contemporáneas o rescatan ingredientes y preparaciones regionales que amplían la manera de entender esta cocina.

En sus cartas conviven clásicos como el arroz con pollo, la causa, el tacu tacu o los anticuchos con propuestas que dialogan con el presente sin renunciar a la tradición. Porque la cocina criolla nunca ha sido estática: ha evolucionado, incorporando influencias y adaptándose a nuevas generaciones sin dejar de ser profundamente peruana.

La decisión queda en manos de los lectores. ¿Cuál es ese restaurante al que siempre vuelves cuando buscas un plato que reconforta y te hace sentir en casa? ¿Cuál prepara esa receta que te transporta a la infancia? En esta categoría, votar también es reconocer a una cocina que sigue siendo una de las mayores embajadoras del Perú y que, plato a plato, continúa conquistándonos. //

MEJOR RESTAURANTE DE COMIDA CRIOLLA

Candelo Comida Popular

Chicho

El Bolivariano

El Huarique de los Cuchitos

El Rincón que no Conoces

El Señorío de Sulco

Huaca Pucllana Restaurante

Jolgorio Comedor Criollo

La Nacional

Panchita



¡Ya puedes votar por tus favoritos!

Entra a la web de los Premios Somos con este QR. La votación estará abierta hasta el domingo 26 de julio.



Cultura

La Feria Internacional del Libro de Lima celebra su aniversario 30 en el Centro de Exposiciones Jockey. Del 22 de julio al 6 de agosto, además de las presentaciones de libros, la FIL Lima tiene una programación de espectáculos musicales, cine, talleres y actividades dirigidas al público infantil.



POR:
DIANA GONZALES OBANDO

DIVERSIÓN EN LA FIL

Entradas disponibles en Teleticket y en la boletería oficial de la feria. Los precios van desde S/5 para estudiantes y docentes, S/7,50 de lunes a jueves y S/10 para la entrada general de viernes a domingo y feriados.



Kayfex y más sabor musical

Los espectáculos que cierran cada jornada de la FIL son una tradición que todos esperan. Este 2026, los shows estelares reunirán a destacados artistas nacionales e internacionales como Kayfex, DJ y productor musical ganador del Grammy Latino, y la cantante de música indie pop y rock Elisa Tokeshi. La música electrónica mestiza llega con Machaka. También integran la programación La Nueva Invasión y Milena Warthon. ¡Hay para todos los públicos!



JULIO REANO

FOTOS: FIL LIMA



Pensando en los nuevos públicos

Como cada año, la Feria Internacional del Libro de Lima ofrece una programación dirigida al público infantil durante todos los días en el auditorio Martín Adán. Cuentacuentos, presentaciones musicalizadas y hasta títeres son parte del programa. La narración musicalizada "Las interminables preguntas de Juanito y su bicicleta amarilla" y un show de títeres sobre la vida de Miguel Grau son solo una muestra. En este escenario se lanzará la segunda edición de la Feria Internacional del Libro Infantil y Juvenil en el Perú, el sábado 1 de agosto a las 4 p.m.



← Un encuentro con la cultura

La Feria Internacional del Libro de Lima siempre se ha caracterizado por ser un espacio donde encontrar novedades editoriales y las mejores ofertas en libros. Pero también es un punto de encuentro anual con la cultura, donde los visitantes pueden complementar sus compras con espectáculos musicales, espacios dirigidos a niños y niñas, representaciones teatrales, actividades divertidas como el intercambio de estampitas organizado por Serpost y talleres, entre ellos un entrenamiento Padawan, en referencia a los aprendices de la saga “La guerra de las galaxias”. La FIL no solo se trata de presentaciones de libros: el programa es mucho más amplio y diverso, pensado en todos los públicos a un mismo precio. Se puede revisar en este enlace: <https://fil-lima.com.pe/programa-cultural-2/>.

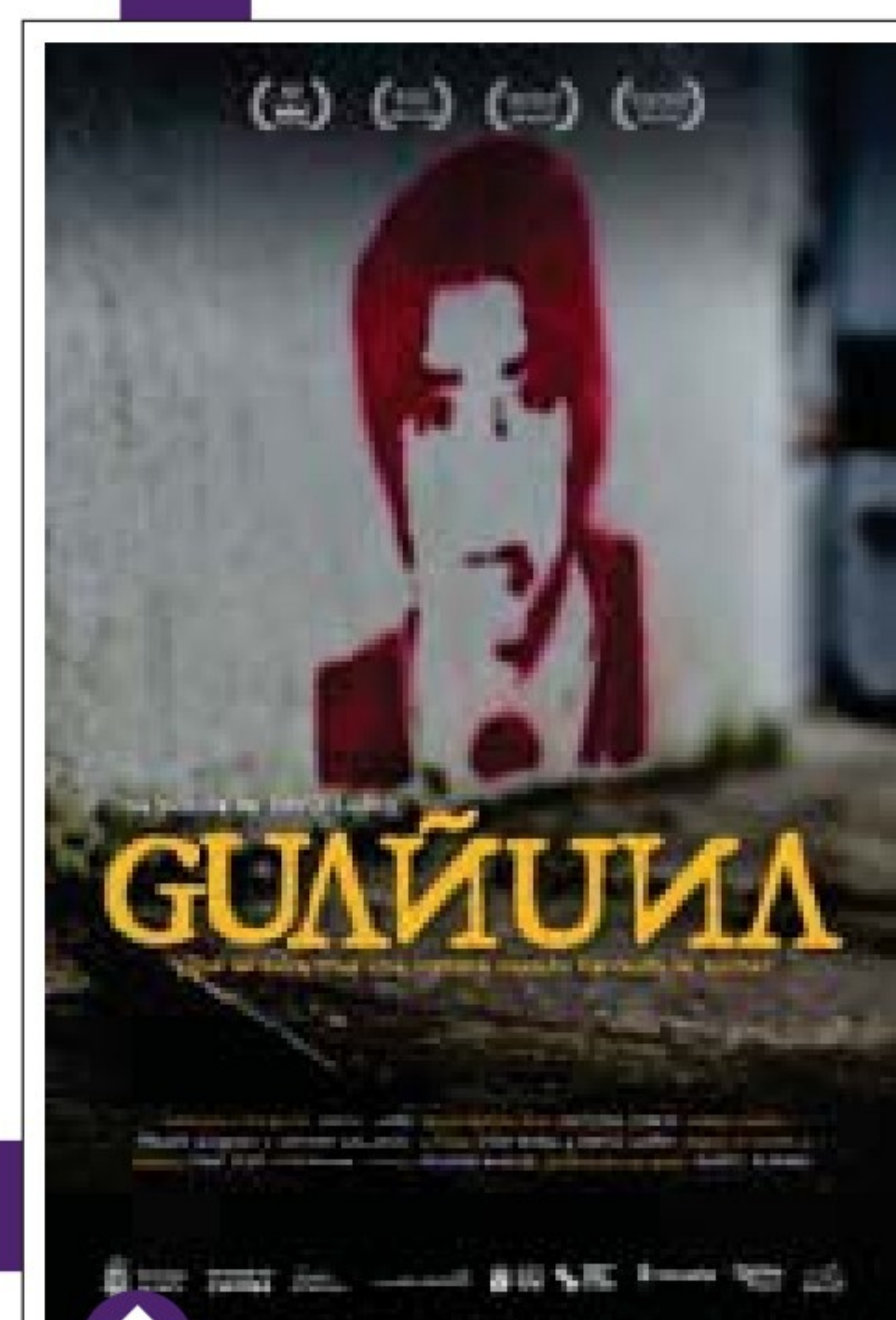


↑ Sinfonías para el alma

Pocas oportunidades se tienen para ver una orquesta sinfónica; sin embargo, en la FIL Lima habrá varias opciones como la Banda Sinfónica de la Marina de Guerra del Perú y Sinfonía por el Perú, agrupación musical de jóvenes fundada por el tenor peruano Juan Diego Flórez, con el espectáculo “¿A qué suena el Perú?”. Además, el 23 de julio a las 8 p.m. Ecuador presentará el libro “Manabí, gastronomía milenaria. 200 recetas, sus relatos y secretos”, acompañado del espectáculo musical a cargo del trompetista Édgar Palacios y la Orquesta Sinfónica de Loja, uno de los principales referentes de la sinfónica ecuatoriana.

¿Cómo llegar?

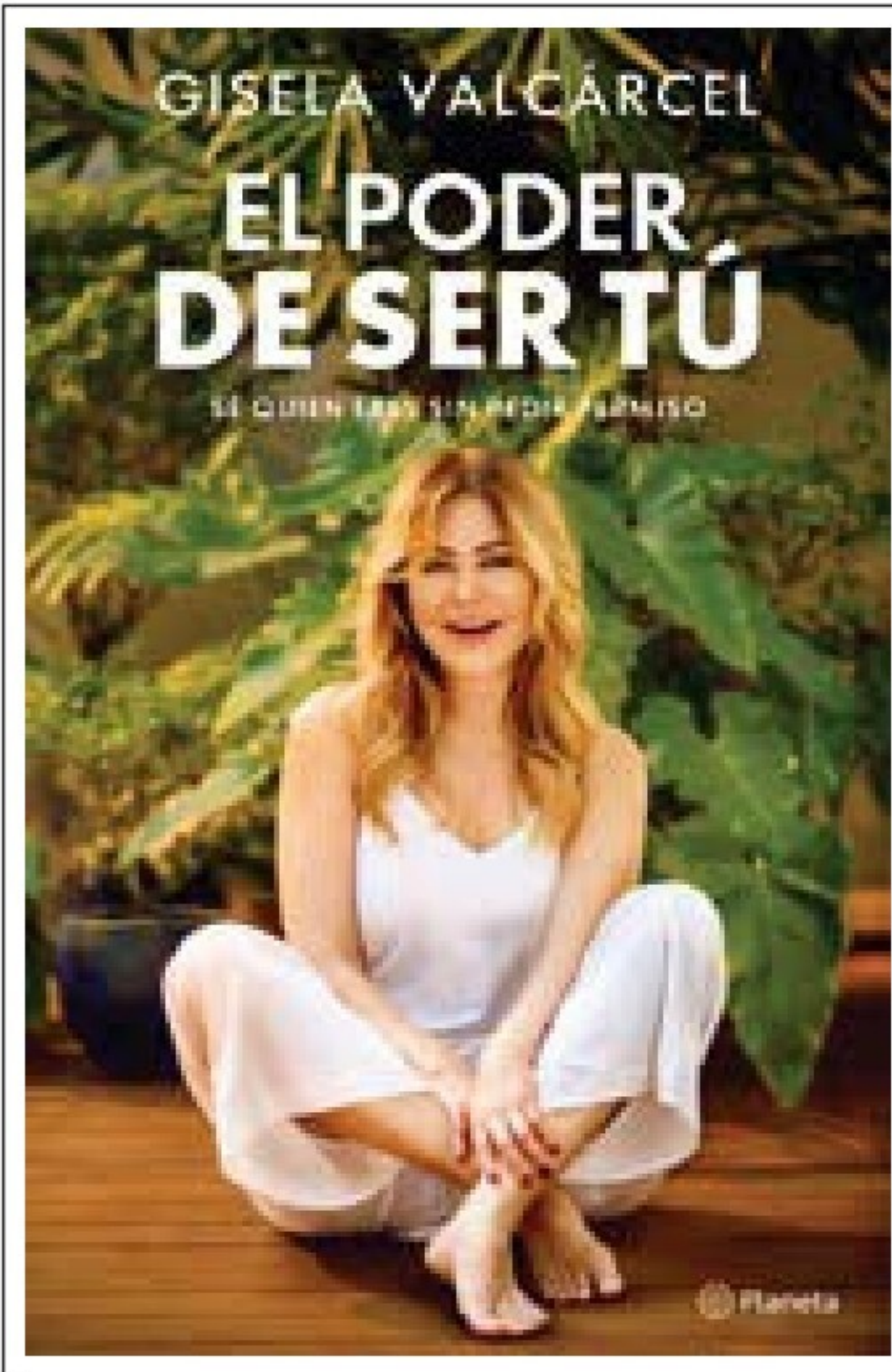
Con el cambio de sede al Centro de Exposiciones Jockey, la organización ha dispuesto buses de acercamiento gratuitos desde el Jockey Plaza y el Parque de la Amistad para facilitar el acceso al nuevo recinto ferial. Deben contar con su entrada a la feria, que se puede adquirir vía online en <https://teleticket.com.pe/fil-lima-2026>.



↑ Cine ecuatoriano

En la sala Martín Adán se proyectarán cinco películas ecuatorianas que recorren la memoria, las leyendas, la diversidad cultural y los paisajes de Ecuador, país invitado de honor de la trigésima edición de la FIL Lima. Estas son “Érase una vez en Quito” (2026), documental dirigido por Iñaki Oñate; “Guañuna” (2022), de David Lasso; “Chuzalongo” (2024), de Diego Ortuño; “Helena de Sarayaku” (2021), dirigida por Eriberto Gualinga; y “La leyenda de Tayos” (2021), de Galo Semblantes.

GV PRODUCCIONES01



“EL PODER DE SER TÚ” (EDITORIAL PLANETA) ES EL TERCER LIBRO DE GISELA VALCÁRCEL, LUEGO DE “MI NOMBRE ES GISELA” Y “EL ÉXITO ESTÁ EN TUS MANOS”.

GISELA VALCÁRCEL (LIMA, 1963) AFIRMA QUE SE SIENTE TRANQUILA EN ESTA ETAPA ALEJADA DE LA TELEVISIÓN, EL FORMATO QUE LA LLEVÓ A LA FAMA.

Conversamos con la conductora sobre “El poder de ser tú”, su tercer libro. Una publicación en la que revisa su infancia, sus heridas amorosas, el perdón, la libertad y la posibilidad de volver a empezar.



SONIA DEL ÁGUILA

FOTOS:
GV PRODUCCIONES

“A mí me avergonzaban cuando lloraba. Hoy ya no tengo que pedirle permiso a nadie”

Durante un viaje, una mujer corrige el manuscrito de su libro. Avanza entre párrafos, cambia algunas frases y vuelve, una y otra vez, a episodios dolorosos de su vida. Recordarlos la desborda. Se cubre el rostro, intenta contener el llanto y continúa trabajando, casi ahogada por la emoción. Sin que ella lo advierta, una amiga captura la escena en una fotografía y se la muestra después.

La mujer de la imagen es Gisela Valcárcel. El texto que sostiene es “El poder de ser tú”, su tercer libro, publicado por Editorial Planeta. En sus páginas regresa a la pequeña casa de La Victoria donde creció, a los silencios de su padre, a los temores de la infancia, a los amores en los que depositó sus ilusiones y a las caídas que, finalmente, la obligaron a mirarse por dentro.

Aunque su vida atraviesa cada capítulo, la conductora aclara que no ha escrito una autobiografía ni un manual de autoayuda. Ha elegido algunos episodios que marcaron su camino para convertirlos en puntos de partida: historias sobre el miedo, el perdón, la ausencia, la lealtad, el amor propio y la libertad que buscan dialogar con las experiencias de quienes sostengan el libro entre las manos. “Recoge algunos pasajes de mi vida que marcaron un camino, pero debe hablar mucho más de las personas que lo lean que de mí”, explica.

FUERZA TEMPRANA

En su infancia escasearon los abrazos y los “te amo”. En su lugar, Gisela recibió consejos para resistir y aprendió a ser fuerte por necesidad. Creció con cuatro hermanas

Gisela Valcárcel

y una madre que sostenía el hogar como podía. Conoció a su padre cerca de los seis años, cuando ya había encontrado refugio en Rosa Luz, la hermana a la que abrazaba cada vez que sentía miedo.

“Era muy difícil conocer a un papá cuando ya te habían pasado cosas. Yo había sentido el respaldo de mi hermana, pero nunca el de un padre”, recuerda.

Su llegada cambió la casa. Era un hombre parco, y aquella niña temerosa tuvo que endurecerse para convivir con sus silencios. Aprendió a defenderse y a esconder el miedo, el dolor y el llanto. “A nadie se le debe decir ‘no llores’ —afirma Gisela—. A mí me avergonzaban cuando lloraba. Hoy lloro cada vez que quiero. Ya no tengo que pedirle permiso a nadie”.

Esa necesidad de decidir por sí misma también apareció muy temprano. Mucho antes de la fama, dejó atrás a Sonia Mercedes, su nombre de nacimiento, para presentarse ante el mundo como Gisela. Desde entonces, Sonia quedó reservada para algunos trámites y asuntos cotidianos, como pedir un taxi.

“Hace poco, un especialista en marcas dijo que, a los seis años, yo ya había empezado a construir mi marca personal y la llamé Gisela. Nunca lo había visto de esa manera. Mi nombre fue la primera decisión trascendente que tomé en esta vida”, cuenta.

MIEDO APRENDIDO

Entre los recuerdos que atraviesan su memoria está también el de una familia escondida y en silencio mientras alguien golpeaba la puerta de su casa en La Victoria. Cuando llegaba el cobrador de la luz o del agua y no había dinero para pagar, su madre les pedía que no hicieran ruido. Nadie podía abrir una ventana hasta que el hombre se marchara.

“¿Qué siente una persona cuando el cobrador toca la puerta y no tiene con qué pagar? Miedo. Angustia. Eso sentía yo”, recuerda.

Por eso, cuando habla de dinero, rechaza tanto su idealización como su desprecio. No cree que compre la felicidad, pero sabe que puede ofrecer tranquilidad, atención médica y la posibilidad de acompañar dignamente a quienes se ama.

“El dinero me permitió enterrar



ARCHIVO HISTÓRICO EC

a mi padre dignamente. Permite que mi mamá tome las vitaminas que necesita. Me permitió traer a mi hermana de Estados Unidos para que viviera sus últimos meses en el Perú y pudiéramos estar juntas. Claro que no da felicidad, pero es absolutamente necesario”, asegura.

LA NECESIDAD DEL PERDÓN

Pese a ello, hubo dolores frente a los que el dinero no pudo protegerla. Uno de los más profundos fue el final de su matrimonio con Roberto Martínez. La infidelidad se hizo pública y el duelo dejó de pertenecerle: afuera de su casa la esperaban periodistas; en titulares y comentarios, desconocidos comparaban su belleza y cuestionaban su valor como mujer.

“En quince días cambia todo, pero el día anterior esa persona ha estado en tu casa, ha dormido contigo, es tu esposo y te ha llevado flores. Después dicen que la otra es más bonita, más alta, que merece más cariño. Y tú te preguntas en qué momento cambiaron las cosas”, recuerda.

No solo terminó una relación. También se derrumbó el hogar que había imaginado junto con su hija, Ethel Pozo, y las expectativas depositadas en su matrimonio. “Hoy puedo decir que habíamos construido expectativas. Antes solo podía hablar desde el dolor”, reconoce.

Al concluir la temporada de su programa, se alejó durante un mes. Viajó con Ethel a la India porque había escuchado que allí podía encontrar la paz que necesitaba. En medio del silencio, comprendió que no podría alcanzarla

Presentación en la FIL Lima

♦♦ Valcárcel presentará “El poder de ser tú” en una conferencia de prensa este lunes 20 de julio. Luego participará en un encuentro especial y abierto al público durante la Feria Internacional del Libro de Lima, en el Centro de Exposiciones Jockey. La cita es el domingo 2 de agosto, a las 5 p.m., en el auditorio Fundación BBVA – Blanca Varela.



GISELA DURANTE UNA VISITA AL COLEGIO TERESA GONZÁLEZ DE FANNING, EN JESÚS MARÍA, DONDE ESTUDIÓ TODA SU SECUNDARIA.

GV PRODUCCIONES

"ALÓ, GISELA", PROGRAMA ESTRENADO EN OCTUBRE DE 1987 POR PANAMERICANA TELEVISIÓN, CATAPULTÓ A LA JOVEN PRESENTADORA A LA FAMA Y LA CONVIRTIÓ EN LA RECORDADA 'REINA DEL MEDIODÍA'.

GV PRODUCCIONES

mientras conservara el resentimiento.

"El perdón lo encontré en el silencio de la India. Nadie me enseñó ejercicios ni me dijo qué hacer. Algo pasó. Sentí que no puedes tener paz si no has perdonado. Fue mi primera conexión con Dios".

Perdonar no significó recuperar de inmediato el amor propio. Años después entendió que aquella infidelidad había abierto una herida mucho más antigua. "Volvió a tocar la herida de los cinco años. La otra persona tenía papá y mamá, y yo sentí nuevamente que no merecía que me quisieran. Lo que duele hoy no aparece de la nada. Muchas veces viene desde la infancia", dice.

Esa revelación también le permitió reconocer los patrones que repetía en sus relaciones. Los hombres callados, impredecibles o distantes le resultaban familiares porque le recordaban, sin que ella lo advirtiera, al padre que no preguntaba cómo estaba ni decía cuándo volvería.

VOLVER A EMPEZAR

Gisela tampoco se arrepiente de haberse alejado de la conducción televisiva. Después de décadas entre aplausos, ratings y grandes producciones, necesitaba dejar el escenario y recuperar una vida más cotidiana. Hoy encuentra calma en acciones sencillas, como cocinar, ir al mercado, cuidar a su madre, caminar con sus amigas y desarrollar nuevos proyectos sin la urgencia de convertirlos en un programa de televisión.

"No te puedes acostumbrar a tanto aplauso. A mí se me ha aplaudido y también se me ha pifiado mucho. Nada es para siempre", reflexiona. "El escenario no es el único lugar para mí. A veces hay que volver a empezar, y a mí me encanta empezar de cero".

No descarta regresar a la pantalla, una pasión que conserva intacta, pero asegura que todavía no es el momento. "La televisión siempre será mi pasión, pero no es ahora. Quiero presentar proyectos diferentes, extraordinarios, que conmuevan y movilicen".

"El poder de ser tú" marca el inicio de esa nueva etapa. Después podrían llegar otras conversaciones, un podcast y propuestas que todavía prefiere no encerrar en un formato. "Este libro es volver a saludarlos, volver a decirles: 'Aquí estoy'. No siempre tengo que estar rodeada de luces. A veces quiero sentarme, conversar y mirar a la otra persona", concluye. //

— “ —
NO TE PUEDES
ACOSTUMBRAR A TANTO
APLAUSO. A MÍ SE ME HA
APLAUDIDO Y TAMBIÉN SE ME
HA PIFIADO MUCHO. NADA ES
PARA SIEMPRE

Gisela Valcárcel
 CONDUCTORA

LA FIGURA TELEVISIVA RECORRIÓ HACE UNOS DÍAS LAS CALLES DE LA VICTORIA, EL BARRIO DONDE CRECIÓ Y AL QUE VOLVIÓ PARA REENCONTRARSE CON SUS ORÍGENES.

♦ **Crónica**

VAMOS A UN CONCIERTO DE K-POP CON PAPÁ

ENRIQUE PLANAS



ENRIQUE PLANAS, AUTOR DE ESTA CRÓNICA, COMPARTE LA VELADA CON SU HIJA MONTSERRAT EN LAS TRIBUNAS DEL ESTADIO DE SAN MARCOS, EL 8 DE JULIO.

Sorprendido por la música, los gritos y las lágrimas de las fans del grupo surcoreano Enhypen, un padre desconcertado sale del Estadio de San Marcos convencido de que ahí, entre láseres y sangre digital, se escribe el futuro.



POR:
ENRIQUE PLANAS

No hay quien acompañe a Montserrat y Andrea, su mejor amiga, al concierto. Mi hija pone ojos de personaje manga para invitarme al mundo del pop coreano. “¿Papá, podrás ir con nosotras al concierto de Enhypen?”, pregunta. Pienso en cumbias de los hermanos Yaipén, pero me corrige: es la banda de K-pop que, desde 2020, obsesiona a adolescentes, jóvenes y madres. Me explica que se formaron en el programa de supervivencia “I-Land”, y debutaron con su primer EP, “Border: Day One”. Recién en marzo se anunció la salida de Heeseung, por lo que a

Lima llegaría el grupo reajustado en sexteto: Jungwon, Jay, Jake, Sunghoon, Sunoo y Ni-Ki. Aunque aprensivo, acepté. ¿Cómo iba a saber a dónde nos llevaría esto?

Montserrat tiene 14 años. Hace tiempo se apropió de mis viejos discos de jazz y la voz de Ella Fitzgerald le sirve para relajarse. Solemos ir a conciertos de la Sociedad Filarmónica y a la temporada de ópera en el Municipal. Debussy es su compositor favorito. Ahora le toca a ella llevarme a descubrir el otro lado de la música.

Dos meses antes, el padre de Andrea, experto en aguardar frente a la pantalla la venta, consiguió tres codiciados boletos. Al mes siguiente, ya podían descargarse. No tenía idea hasta qué punto la certeza de ir a su primer concierto había afectado a mi hija. No hasta que, haciendo la cola, me dijo de pasada: “Este es el mejor día de mi vida”. Tengo un sentido de orientación espantoso, pero me creo capaz de acertar el camino por mi



LA BANDA SURCOREANA ENHYPEN OFRECIÓ UN CONCIERTO DE CASI TRES HORAS ANTE MILES DE SUS FANS PERUANOS Y DE OTROS PAÍSES VECINOS.

vieja universidad, San Marcos, donde se realizará el show. Sin embargo, la falta de señalización nos sume en la inopia. En el camino, ellas empiezan a repartir sus 'freebies'. Yo lo consideraba un "intercambio", pero Montserrat me lo aclara: se trata de generosidad, de un regalo. Y si alguien tiene algo para darte, lo recibes. Me comenta que es una tradición iniciada por los fans de las primeras bandas K-pop que no tenían dinero para comprar mercancía y urdieron redes solidarias para compartir su afición. "Es algo que nos une como comunidad", añade.

En la Avenida Universitaria, el movimiento comercial es otro espectáculo: por magia de la IA, una imagen de Ni-Ki posa a punto de devorar un pan con pollo con todas sus salsas en el cartel que corona un puesto de comidas. Su imagen y la del resto de la banda se multiplican en el mercadillo que se apoya en el cerco perimetral frente a las obras del metro, poco antes de llegar a

las puertas 5 y 6 del Estadio de San Marcos. Son las 4 de la tarde y tengo la sensación de que hemos llegado con retraso. El público general podía ingresar desde las 3:30 p.m. y la tribuna central ya estaba repleta.

PERDIDO EN LA TRADUCCIÓN

Sentado, miro el perfil de la Facultad de Letras donde me formé y hoy siento deformarme. Hace frío. Chispea. La fina garúa se precipitará con fuerza luego. Debemos esperar hasta las 8 de la noche. Veo a mi hija y a su amiga subirse las caperuzas. Al lado, un grupo de chicas hacen planes para saltar la valla que las separa de la sección platinum, pero el tamaño de los agentes de seguridad cancela su proyecto. No hay mucho más que hacer. Solo esperar mientras suena lo que parece la banda sonora de un oscuro videojuego.

Treinta minutos antes del concierto se encienden los 'lightsticks' y cambian de color como prometía

el video tutorial que se proyectó en la gran pantalla del escenario. Las olas en las tribunas se apaciguan, atentas a esos coordinados puntos de luz. La tribuna intenta robarse el show cantando un himno de la cumbia: "Nunca, pero nunca, me abandones, cariñito...", y dedica las líneas de don Ángel Aníbal Rosado a sus ídolos coreanos.

De pronto, mi hija y su amiga gritan y yo me quedo pasmado por el despliegue de luces láser. Jay, Jake, Sunghoon, Sunoo, Jungwon y Ni-Ki aparecen en escena para interpretar "Knife" apoyados en miles de voces que corean sin desafinar. Mi hija se sabe todos los singles: "Daydream", "Outside" o "Brought the Heat Back". El K-pop nos envuelve en su fantasía gótica: es el ataque musical de ángeles que enfrentan la oscuridad con drama, acción y romance. Cada canción los lleva a un sensual arrobamiento que hace delirar a la audiencia.

Como si quisieran romper un muro invisible, las chicas martillan el aire con sus 'lightsticks'.

Entre tema y tema, los chicos buscan acercarse al público. Una traductora revela la sencillez de sus palabras: “¡Buenas noches, Perú!”. “¡Hola, Lima, ¿se están divirtiendo?!” “¡La energía es increíble!”. También intentan masticar el castellano, agradeciendo la acogida en medio de la lluvia. Sorprenden con frases ensayadas: “¡Hola, causa!”, “¡Hemos probado cebiche y anticucho!”, “¡Queremos ver Machu Picchu!”, “¡Visitamos Barranco!”. Con cada frase le arrancan gritos al respetable. Mi hija ya me había confesado su frustración por no haberlos podido encontrar a la salida del colegio. Minutos antes habían filmado a pocas cuadras de casa, en las calles Unión y Génova. Horas después, en escena, ellos exclaman: “¡Chévere!”.

“Estos patas se identifican como vampiros, ¿verdad?”, interrumpe un padre a mis espaldas que, como yo, no entiende nada. “¿Son chicas o chicos?”, pregunta, incómodo. “Son varones, papá”, responden ellas, ofendidas. Miré a mi hija: escuchándola gritar, me venía el recuerdo de los viejos videos de los Beatles en el show de Ed Sullivan. El ritual pop se transforma para mantenerse igual en el siglo siguiente. Sonaban entonces “Bite Me”, “Bills”, “Moonstruck”, “Future Perfect (Pass the MIC)”, “Stealer”, “Drunk-Dazed” y “Shout Out”. A veces imagino influencias del heavy metal melódico, otras del rap, incluso versiones pop que podrían firmar Robbie Williams o Bruno Mars. Después del fundido en negro, cambian de vestuario, del neogótico al casual urbano. Veo saltar a Montserrat con su amiga, eufóricas. Siente que no está en un estadio, que ha sido transportada a otro universo, me confía. Yo siento lo mismo: participo de un videojuego desde dentro, o en una película expresionista del alemán F. W. Murnau. Es una situación hiperbólica, intensificada, de música, baile e imágenes en movimientos distintos y dísculos.

Con estos chicos todo es amable, no hay impertinencias. Promueven



LA FANATICADA HIZO SENTIR SU ENTUSIASMO DURANTE EL SHOW EN UN AÑO QUE ESTARÁ MARCADO POR EL K-POP: AESPA SE PRESENTARÁ EN SETIEMBRE Y BTS DARÁ TRES SHOWS EN OCTUBRE.

un duelo de gritos entre sus devotas reunidas a la derecha y a la izquierda del estadio. Desgraciadamente para mis tímpanos, la tribuna donde nos encontramos parece resultar la vencedora. El juego tornará videojuego: los nombres de los fans aparecen en pantalla para que el público los reconozca, luego seguirán los rostros de cada uno para ser vitoreados. Cerca del final, intentan ponerse los chullos que el público les lanza, pero sus peinados llevan demasiado gel como para ceder ante la prenda. Ondeán nuestra bandera, aunque al inicio se equivocan y muestran el escudo al revés. Se despiden con la delicadeza de quien deja en su balcón a la novia enamorada.

EL FINAL FELIZ

Dos horas y media se ha extendido el concierto. “Son cien soles por hora. Está bien pagado”, dice una muchacha a nuestro lado. El bolso de Montserrat está repleto de regalos: stickers, postales, dibujos, caramelos. Tiene tres billetes de 100 soles impresos con la cara de sus ídolos. Mi hija pregunta si me gustó. Comento la complejidad de las influencias musicales, y ella me hace notar que sucede lo mismo con sus bailes, algunos de raíces africanas. “¿Eso no es apropiación cultural?”, le pregunto. “Por eso los funan”, responde ella.

“¡Épico!”, repiten todas mientras enrumban a la salida. Preguntándome si mis tímpanos volverán a la normalidad, busco la salida, pero todos los caminos conducen a una procesión caótica, ahorcada por comerciantes, puestos de fritangas y repartidores en motocicletas avanzando en sentido contrario. Sujeto firmemente las manos de mi hija y la de su amiga, aunque, ciertamente, son ellas las que me guían. //

Autos

AVENTURA EN LA ARENA

Propietarios de varias generaciones de camionetas Montero y L200 recorrieron el desierto en La Legión, el encuentro todoterreno de Mitsubishi que reunió aventura y el estreno de una nueva versión automática de su pickup más emblemática.

POR:
SAMANTA ALVA

Cuando el asfalto quedó atrás, comenzaron la arena, las pendientes y esa mezcla de nervios y entusiasmo que acompaña a toda ruta desconocida. El sábado 4 de julio, más de 80 camionetas Mitsubishi entraron al desierto de Sarapampa para la segunda edición de La Legión, una jornada que reunió a propietarios de Montero y L200 dispuestos a descubrir cómo respondían sus vehículos lejos de los caminos habituales. Algunos conocían bien el terreno; otros estaban a punto de vivir su primera experiencia off-road.

La ruta tenía una dificultad media, suficiente para exigir atención sin convertir la experiencia en una prueba extrema. Cada subida pedía impulso; cada descenso, control. Al frente, el Team Alta Ruta guiaba la caravana y compartía recomendaciones para atravesar las dunas con seguridad. Poco a poco, los debutantes fueron ganando confianza y los más experimentados encontraron otra oportunidad para medir las capacidades de vehículos que conocen desde hace años.

La aventura también se vivió den-

tro de los vehículos. Alrededor de 250 personas participaron en la jornada, entre familias y grupos de amigos que compartieron el desafío desde el asiento del conductor o como acompañantes. En medio del desierto, las distintas generaciones de camionetas Mitsubishi avanzaron juntas, unidas por pausas, consejos y esa camaradería que aparece cuando todos dependen de que el grupo continúe.

Al terminar la travesía, la caravana llegó al campamento para almorzar e intercambiar anécdotas. Allí, las historias de carretera cobraron protagonismo. Una unidad de 1990 fue reconocida como la más antigua; otra, con más de 400 mil kilómetros, recibió el premio al mayor recorrido. También se distinguió a la camioneta mejor equipada y a la mejor conservada.

La convocatoria de esta segunda edición creció 20% y los cupos se agotaron en apenas una semana. Para Milagros Vargas, marketing manager de Mitsubishi Motors Perú, la respuesta confirma el espíritu del encuentro: "Las rutas son la excusa; la comunidad hace que todos quieran volver". //



LOS EMBAJADORES DE MITSUBISHI TAMBIÉN SE SUMARON A LA TRAVESÍA Y COMPARTIERON LA EXPERIENCIA JUNTO A SUS FAMILIAS.

La nueva integrante

♦♦ La L200 GLX automática debutó durante el encuentro con una transmisión de seis velocidades que facilita la conducción en ciudad, trayectos largos y terrenos exigentes. Mantiene la tracción 4x4, la robustez y la capacidad de trabajo asociadas al modelo. Mitsubishi la dirige a usuarios particulares y a sectores como agroindustria, telecomunicaciones y entidades públicas, que necesitan desempeño todoterreno, pero también mayor comodidad para sus desplazamientos cotidianos. Combina trabajo y confort en distintos escenarios.

♦ Historias



CON MÁS DE TRES DÉCADAS EN EL BALLET MUNICIPAL DE LIMA, GUADALUPE SOSA MIGONE (AL CENTRO) SUPERVISA CADA DETALLE DEL MONTAJE DE "CARMEN". LA RODEAN FIGURAS DESTACADAS COMO LA PRIMERA BAILARINA MARA CASAFRANCA Y EL BAILARÍN ANDRÉS BARRIENTOS.



Los artífices del sueño

Mientras el público disfruta de “Raymonda” y “Carmen” sobre el escenario del teatro Segura, detrás del telón un equipo de maestros, vestuaristas, técnicos y jefes de escena sostiene el espectáculo con un trabajo que rara vez es primera plana, pero sin el cual el ballet no existiría. Conózcalos en esta nota.



CELESTE PÉREZ

FOTOS:
ELÍAS ALFAGEME

El telón acaba de levantarse. Sobre el escenario del teatro Manuel Ascencio Segura, en el Centro Histórico de Lima, los primeros compases de “Raymonda” anuncian el inicio de una nueva temporada del Ballet Municipal de Lima. Mientras el público sigue la historia, detrás de bambalinas otra coreografía también está en marcha. Pedro Archenti, jefe de escena, no suelta su walkie-talkie; en cualquier momento tendrá que coordinar el siguiente cambio de escenografía o luces. Una vestuarista permanece siempre atenta por si algún tutú necesita un ajuste de último minuto y, desde uno de los laterales del teatro, los maestros Carlos Valcárcel y Guadalupe Sosa Migone observan cada movimiento con la misma concentración con la que dirigieron semanas de ensayos. La función ya empezó, pero para ellos todavía queda mucho por hacer.

Durante dos meses, coordinadores artísticos, maestros, jefes de escena, vestuaristas y técnicos han preparado cuidadosamente la temporada para que el público disfrute el resultado. Detrás de la nueva temporada del Ballet Municipal —que reúne la suite del clásico ruso “Raymonda” y el ballet neoclásico “Carmen”— existe una maquinaria silenciosa que comienza a funcionar mucho antes de que el telón se levante. En este reportaje de **Somos**, te contamos los detalles.

EL ALMA DEL BML

Reponer una obra no significa volver a montarla desde cero. Significa reconstruir una memoria. Ese fue el desafío que asumió Guadalupe Sosa Migone, coordinadora artística y repositora del Ballet Municipal, al devolver “Carmen” al escenario luego de su potente estreno en 2024.

“Ha sido una gran responsabilidad tratar de hacerla tal cual como el maestro Jean Grand-Maître la hizo en su momento”, explica. Durante dos meses de ensayos, su trabajo consistió en preservar la evolución de cada personaje, mantener el lenguaje de la coreografía y transmitir esa visión a un elenco que volvía a recorrer la historia desde el principio. Pero su labor no termina cuando se apaga la música.

“Somos un apoyo muy importante, no solo como maestros, sino también como personas que están formando y dirigiendo a personas. Ser bailarín es complejo no solo a nivel físico, sino también emocional, y como maestros procuramos estar ahí para cuando sea necesario”, dice. En una disciplina donde la técnica convive con la interpretación, acompañar emocionalmente a los bailarines también forma parte del montaje.

La misma búsqueda de fidelidad alcanzó al vestuario de “Carmen”. En la primera temporada (2024) las prendas llegaron desde Canadá por cuestiones de tiempo, pero esta vez fueron reproducidas en Lima a detalle: telas fosforescentes, trajes bordados con pedrería y más.

MIRADA VALIOSA

Si Guadalupe Sosa se encarga de conservar la memoria de una obra, el maestro español Carlos Valcárcel llegó a Lima para asumir otro reto: condensar “Raymonda”, uno de los grandes ballets de Marius Petipa, en una suite de apenas una hora sin perder su esencia. Considerando, además, que se trata del debut de la puesta en escena en suelo peruano.

“Lo más retador ha sido traer la esencia del ballet clásico como Petipa la concibió, sin perder esa delicadeza y potencia”, explica. La versión original supera las tres horas, por lo que sintetizarla implicó decidir qué conservar y qué dejar fuera sin alterar su identidad.

El resultado, asegura, también fue posible gracias al compromiso del elenco. “Me he encontrado con que el bailarín peruano es un bailarín que está cien por ciento dedicado a su trabajo, y con esa actitud se pueden conseguir cosas muy buenas. Ya lo verán en escena”, señala.

◆ Consigue tus boletos

Hasta el domingo 2 de agosto, el Ballet Municipal de Lima, en coproducción con la Municipalidad Metropolitana de Lima, presenta una temporada excepcional en el teatro Segura que reúne dos grandes títulos del repertorio universal: “Raymonda” y “Carmen”. Se trata de dos obras maestras interpretadas por más de 40 artistas y protagonizadas por personajes femeninos que han cautivado al público a lo largo de generaciones y que representan visiones opuestas sobre la fuerza, el amor y el destino. Entradas disponibles en Teleticket.

ELÍAS ALFAGEME



EN EL BACKSTAGE, EL EQUIPO DE VESTUARIO ULTIMA DETALLES EN LOS TRAJES DE “RAYMONDA” (VESTUARIO LUCIDO POR LA BAILARINA DANIELLA FLORES) Y “CARMEN” (CON EL BAILARÍN DIEGO MILLA).



PEDRO ARCHENTI DÁVILA, JEFE DE ESCENA, HA TRABAJADO CON EL BALLET MUNICIPAL DESDE SU CREACIÓN AL MANDO DE LA ICÓNICA LUCY TELGE. HOY, SU EQUIPO DE TRAMOYISTAS CONSISTE EN SEIS PERSONAS, Y FRECUENTEMENTE CONVOCA A ARTISTAS DE BELLAS ARTES.



ELIAS ALFAGEME



JULIUS CANO

EL COREÓGRAFO ESPAÑOL CARLOS VALCÁRCEL CUENTA CON UNA DESTACADA TRAYECTORIA ARTÍSTICA Y PEDAGÓGICA EN COMPAÑÍAS Y ESCUELAS DE PRESTIGIO EN EUROPA, ASIA Y AMÉRICA. EN SU VISITA A LIMA, SE HA ENCARGADO DE DAR VIDA A LA SUITE DE "RAYMONDA".

“
SER BAILARÍN ES COMPLEJO NO SOLO A NIVEL FÍSICO, SINO EMOCIONAL. COMO MAESTROS PROCURAMOS ESTAR AHÍ PARA FORMARLOS COMO PERSONAS COMPLETAS, NO SOLO COMO ARTISTAS

Guadalupe Sosa
COORDINADORA ARTÍSTICA
DEL BML

TRAS BAMBALINAS

Cuando los bailarines ocupan el escenario, Pedro Archenti comienza con lo suyo. Desde hace más de tres décadas, el jefe de escena coordina los cambios de escenografía, los movimientos de telones y cada transición que ocurre durante una función. Su trabajo consiste en asegurarse de que todo suceda en el segundo exacto.

Esta temporada implicó un desafío particular. Mientras “Raymonda” recupera la estética del gran ballet clásico, “Carmen” obligó a reensamblar una escenografía más libre, presta para juegos de luces y movimiento. “Es como volver a armar un rompecabezas”, resume.

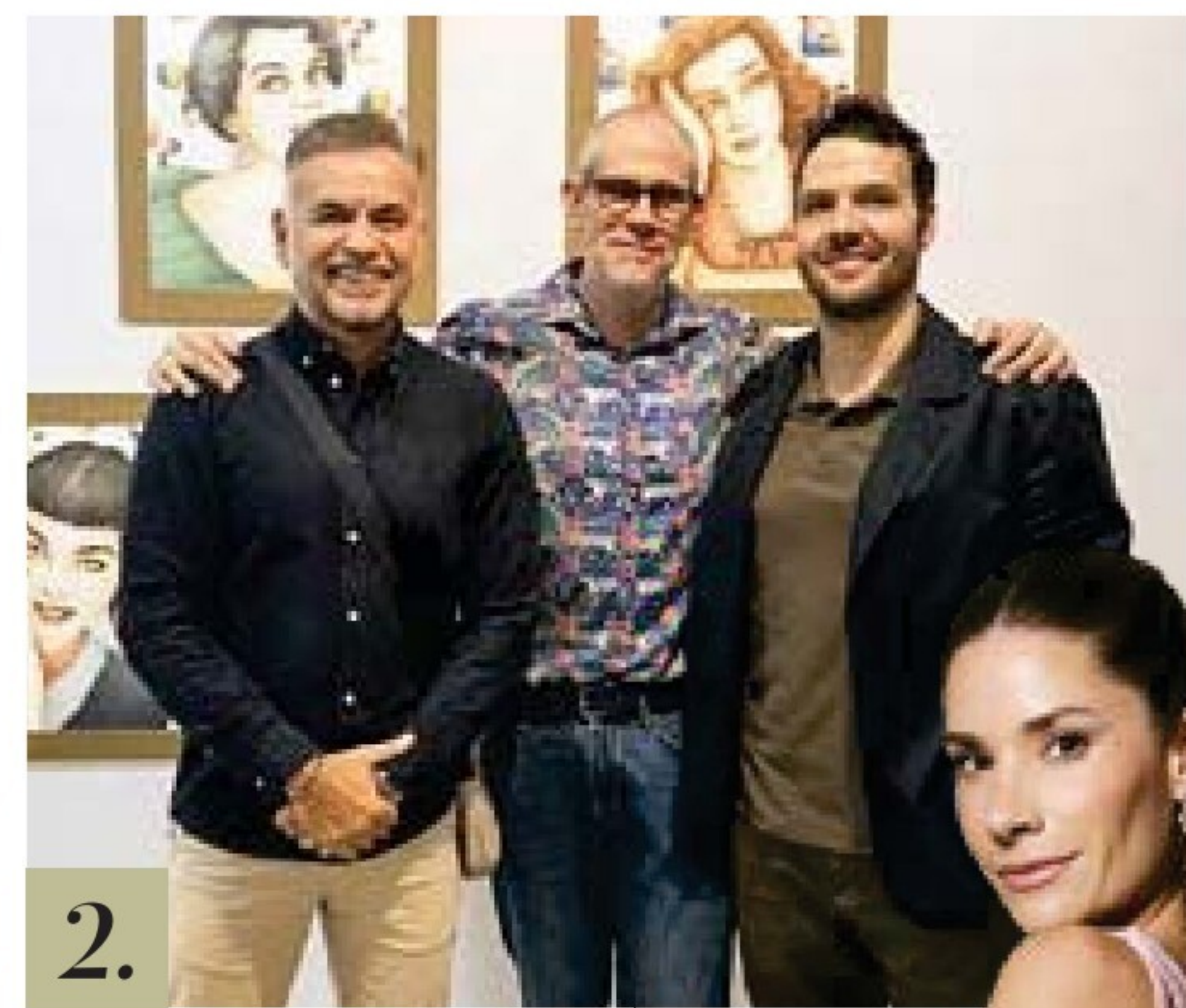
Algunas estructuras requieren varios días de montaje para permanecer apenas unos minutos frente al público. Archenti insiste en que ese resultado nunca depende de una sola persona.

“Siempre he dicho que esto es un conjunto. Están los bailarines, la parte técnica, la escenografía y las luces. Todo completa el espectáculo”. Y quizá esa sea la mejor definición de un ballet. No solo el que ocurre bajo los reflectores, sino también el que transcurre detrás de ellos: el de las manos que cosen un tutú hasta el último instante, las que devuelven el color a unas zapatillas de punta gastadas por los ensayos, las que ajustan una luz, levantan un telón o detienen una coreografía para repetir un paso una vez más.

Cuando la función termina, los aplausos se concentran, como debe ser, en quienes están sobre el escenario. Pero detrás de cada ovación permanecen quienes hicieron posible que el telón se levantara. //

Circo beat

POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_



1/
Sí, acepto.
Las modelos Bridget Osterling y Avril Stiglich posan junto a la diseñadora María Gracia Tejada en la celebración del séptimo aniversario de su marca, Caeiro, donde también se realizó el lanzamiento de su línea Brides. Miraflores.

2/
Ideales y realidades.
Hugo Flores y Radoslav Marinov acompañan a Gonzalo García Callegari en la presentación de su muestra "Un nuevo sueño americanx" en galería Fórum. Miraflores.

3/
Imágenes en diálogo.
Cris Bouroncle y Natalia Sobrevilla, presentes en la charla sobre la exposición "El legado de Caretas". MAC de Barranco.

4/
La fe es lo más lindo.
Cuto Guadalupe no se pierde el evento The Yards por adidas, a propósito de la fiebre mundialista. Parque de la Exposición, Lima.

5.

5/
Musa.
Uchi Pucci destaca en el lanzamiento de Caeiro Brides, en Casa Caeiro, Miraflores.





7.



10.



8.

La fiebre mundialista continúa marcando la pauta de los eventos más destacados de la semana. Se suman la moda, el arte y la gastronomía en otras citas imperdibles.



9.

6/

Partidazo.

Ozzie Risso lo pasa bien en el encuentro The Yards celebrado por adidas en el marco del Mundial de fútbol. Parque de la Exposición, Lima.

7/

El café de cada día.

Marilyn Ramírez, administradora y finance lead de Neira Café Lab; Andrea Llanos, brand manager de la marca; y Harry Neira, CEO de la empresa, festejan el noveno aniversario de la icónica cafetería peruana.

8/

Grandes colegas.

Óscar Medrano, Francisco Sagasti, Yael Rojas y Andrés Longhi comparten ideas antes de la charla “El legado de Caretas”. MAC de Barranco.

9/

Dominando el balón.

Merly Morello se contagia de la emoción por el fútbol en la jornada The Yards por adidas. Parque de la Exposición. Lima.

10/

Obra inédita.

Sonia Cunliffe y Mónica Molina acuden a la presentación de la expo “Un nuevo sueño americanx”, de Gonzalo García Callegari. Galería Fórum, Miraflores.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escríbenos a:
mariana.icochea@comercio.com.pe
wendy.amanzo@comercio.com.pe

12.



15.



14.



11.



13.



11/

Equipazo.

Kenn Aquino, Claudia Andrade y Mía Velarde de la organización Got Accepted también participaron del evento en el hotel Hilton.

12/

'Cool kids'.

Jeferson Aparicio y Luana Matos, del colegio El Pacífico, contentos por haber logrado la meta periódica en el programa Corresponsales Escolares. Miraflores.

13/

Lista para reportear.

Sofía Armas, de Innova Schools Santa Ana, feliz en la jornada de cierre de la primera edición de Corresponsales Escolares de este año.

14/

Amigos y colegas.

Elías Pinelo del colegio Latino y Danilo Olivo del colegio San Martín de Porres, presentes en el festejo.

15/

Figuras inspiradoras.

Patricia García, Lorena Salhuana de Integratel, José Manuel Jurado y Alejandra Arispe de Unicef comparten en la cita de clausura.

18.



CORRESPONSALES ESCOLARES

Con alma de periodistas

Los jóvenes y mentores del programa Corresponsales Escolares de El Comercio y Unicef celebraron la clausura de la primera promoción de este año. Los distintos grupos alistan notas periodísticas que buscan visibilizar las necesidades de la infancia en el contexto actual.

17.



20.



19.



16.



16/

Voces necesarias.

Isabella Chacón, Vania Contreras y Sofía Totocayo, del colegio San Martín de Porres 7072, comparten recuerdos en la ceremonia de cierre del programa Corresponsales Escolares.

17/

Crack.

Eduardo Bouroncle, del colegio Mariscal Ramón Castilla, inspirado luego de participar en el programa liderado por **El Comercio** y Unicef.

18/

Poder femenino.

Luciana Chávez y Namie Uyezu, del colegio La Unión, tampoco se pierden esta cita de Corresponsales Escolares.

19/

Líderes.

Juan Aurelio Arévalo Miró Quesada, director periodístico de **El Comercio**, comparte unas palabras en la clausura junto a Mario Cortijo.

20/

Emoción a tope.

Ana Lucía Díaz de Olma y Bryana Ruiz, del colegio De Jesús, se divierten en el encuentro periodístico organizado por Unicef y **El Comercio**.

♦ **Espectáculo**

TOPA Y LA MAGIA DEL CIRCO

ESTE AÑO, TOPA
CELEBRA 35 AÑOS
DE TRAYECTORIA
ARTÍSTICA CON
UN RECORRIDO
DEDICADO A CREAR
CANCIONES, HISTORIAS
Y PERSONAJES QUE
ACOMPANARON LA
INFANCIA DE MILES.

NACHO LUNA DEI

No será un circo tradicional ni un concierto convencional. En su primera temporada fuera de Argentina, el artista llega a Lima con un espectáculo que apuesta por la cercanía, la imaginación y la música para reunir a niños y adultos alrededor de un escenario.



POR:
**PIERINA
DENEGRÍ
DAVIES**

El Circo de Topa se presenta en el Multiteatro Movistar (Av. Benavides 4981, Surco) hasta el 2 de agosto. El espectáculo combina música en vivo, números circenses y una puesta en escena para toda la familia, que va en tres horarios: 3 p.m., 5 p.m. y 7 p.m. Las entradas ya están disponibles en Teleticket y tienen un costo entre S/40 y S/193.

Hay recuerdos que sobreviven al paso del tiempo con una facilidad sorprendente. Basta escuchar los primeros acordes de una canción para volver a la infancia. Eso ocurre con Diego Topa, el artista argentino que durante más de tres décadas ha acompañado a niños de distintos países y que hoy descubre un fenómeno inesperado: muchos de quienes crecieron con sus programas y conciertos regresan para verlo, esta vez, de la mano de sus propios hijos.

Ese vínculo es el punto de partida de El Circo de Topa, el espectáculo con el que llegó a Lima esta semana (y que va hasta el 2 de agosto) para realizar, por primera vez en su carrera, una temporada fuera de Argentina. El escenario es el nuevo Multiteatro Movistar, donde música y artes circenses se encuentran en una propuesta creada especialmente para las vacaciones escolares y para mantener viva la tradición de disfrutar del circo durante el mes patrio.

La idea nació cuando los productores peruanos le propusieron formar parte de un circo, un formato que nunca había explorado. “Me apasionan los desafíos”, cuenta Topa. Aceptó con una condición: construir una experiencia pensada para la primera infancia y coherente con los valores que ha defendido durante toda su trayectoria.

Por eso, más que reproducir el circo tradicional, decidió imaginar uno propio. Aquí no habrá fuego ni números que puedan intimidar a los más pequeños. En cambio, el espectáculo reúne en un mismo escenario destrezas físicas, humor, burbujas de jabón, teatro de sombras y mucho color e imaginación, elementos que dialogan con un repertorio integrado por sus grandes éxitos y nuevas canciones de su canal de YouTube.

MIRAR DE CERCA

La temporada también responde a un deseo personal. Después de años presentándose en grandes escenarios, Topa buscaba una propuesta más íntima. El formato del multiteatro le permitirá encontrarse con los espectadores a

EL CIRCO DE TOPA REUNIRÁ A ARTISTAS EXTRANJEROS Y LOCALES PARA BRINDAR UN ESPECTÁCULO PENSADO PARA LOS MÁS PEQUEÑOS DE LA CASA.



PHSABARIS

pocos metros de distancia, algo que considera fundamental cuando se trata de niños. “El público infantil necesita proximidad”, dice. “Quiero que estén muy cerca de mí, que vivan la experiencia y no solamente vean un espectáculo desde lejos”, agrega.

Ese contacto directo adquiere todavía más sentido cuando habla de sus seguidores. Son dos generaciones las que conviven en sus funciones: los niños que descubren sus canciones por primera vez y los adultos que disfrutaron de ellas en su infancia. “Muchos de los chicos que crecieron conmigo hoy son mamás o papás y vuelven a conectarse a través de la música. Es una vuelta de amor hermosa”, resume.

Quizá esa permanencia tenga que ver con una idea que repite varias veces durante la conversación: nunca intentó construir un personaje distinto a él mismo. Aunque haya interpretado varios papeles a lo largo de su carrera, asegura que siempre ha procurado transmitir los mismos valores. “Me preocupo por dejar una semillita en el corazón de cada uno de los chicos para que florezca”, reflexiona.

En el repertorio no faltarán temas como “Me muevo para aquí”, “Pompa de jabón” o clásicos de toda la vida como “La gallina turuleca”, además de nuevas canciones que millones de niños siguen en YouTube. Incluso promete algunas sorpresas inspiradas en dinosaurios y recursos escénicos que transformarán el teatro en un espacio de fantasía.

A sus 50 años, Topa siente que todavía tiene mucho por hacer. Habla de nuevos proyectos, de televisión, de música y de seguir creando contenidos para las infancias. Pero

antes de todo eso quiere disfrutar esta temporada limeña, que vivirá acompañada por su familia y que, espera, lo acerque todavía más al público peruano.

“No es un trabajo. Es mi misión”, dice. Y esa convicción parece atravesar cada decisión detrás de este espectáculo, uno pensado para que la familia comparta el mismo asombro. Porque, al final, la verdadera magia del circo quizá no esté solo en los actos que ocurren sobre el escenario, sino en la posibilidad de volver a mirar el mundo con ojos de niños. //

◆◆
Antes de crear su propio universo, Topa conquistó a millones de niños como parte de producciones infantiles como “Zapping Zone”, “Junior Express” y “Playhouse Disney”, consolidándose como un referente del entretenimiento familiar latinoamericano.

◆◆
Su canal oficial de YouTube (@DiegoTopaOk) acaba de superar el millón de suscriptores. Allí Topa reúne videoclips, nuevas canciones y clásicos de su repertorio, convirtiéndose en el espacio donde conecta diariamente con familias de toda la región.

CIRUGÍAS QUE SALVAN VIDAS

POR:
ALEJANDRA GARBOZA

Cada vez que el doctor Juan Luis Calisto regresa al Perú, lo hace con un objetivo claro: operar a niños cuyos casos representan grandes desafíos en la cirugía pediátrica. En su reciente visita, acudió al Hospital de Emergencias Pediátricas, en La Victoria, para intervenir de forma gratuita a un menor con una malformación anorrectal compleja, una condición congénita que requiere alta especialización.

Con ello no solo se busca transformar la vida de los pacientes, sino también capacitar a cirujanos locales en técnicas utilizadas en centros globales de primer nivel. Después de casi una década ejerciendo en Estados Unidos, Calisto es un referente al que otros especialistas le derivan sus casos más difíciles. “Es muy satisfactorio ayudar a aquellos pacientes que presentan mayores dificultades. Encontrar soluciones le da un valor especial a mi trabajo”, reconoce.

Actualmente trabaja en el Nicklaus Children’s Hospital de Miami y colabora con centros como la Cleveland Clinic y el Children’s National. Su vocación nació en la infancia gracias a su abuelo, catedrático de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y especialista de la OMS, a quien acompañaba mientras observaba muestras bajo el microscopio.

Tras estudiar Medicina en el Perú, viajó a Estados Unidos para realizar su residencia en cirugía general. Fue durante una rotación en cirugía pediátrica cuando descubrió su verdadero camino. “Los niños son los mejores pacientes. Siempre dicen la verdad y, cuando dejan de sentir dolor, se ponen a jugar”, afirma.

Conversamos con el cirujano pediatra peruano Juan Luis Calisto, quien regresó a nuestro país para liderar una cirugía gratuita a un niño con una malformación compleja y participar en el XXXII Congreso Peruano de Pediatría.

CÉSAR CAMPOS



CALISTO TAMBIÉN TRABAJA CON LA FUNDACIÓN RED DE CORAZONES, JUNTO A LA CUAL YA ACUMULA 60 OPERACIONES EN EL PERÚ Y 120 EN LATINOAMÉRICA.

Contra la desinformación

◆ Fuera del quirófano, Calisto educa masivamente. Desde hace dos años lidera el segmento “Un minuto de salud” en Telemundo y combate activamente las noticias falsas desde plataformas digitales. “La única manera de luchar contra la desinformación es ofreciendo mejor información. Instagram es el nuevo canal de televisión y los médicos tenemos la obligación de estar allí”, sostiene.

CONOCIMIENTO QUE CURA

Durante el XXXII Congreso Peruano de Pediatría, recientemente celebrado en Lima, Calisto compartió los avances clave de la especialidad, destacando la cirugía robótica, las técnicas mínimamente invasivas y el uso de inteligencia artificial. Convencido de que la tecnología potencia la precisión sin reemplazar al médico, insistió en democratizar el conocimiento para reducir la dependencia de especialistas extranjeros.

Respecto a la realidad peruana, el cirujano destaca el excelente nivel de sus colegas, pero advierte brechas estructurales en infraestructura, transporte sanitario y centralización médica en Lima. En esa línea, él recalca que el verdadero logro no está en el prestigio internacional, sino en la posibilidad humana de devolverles a los niños un futuro que parecían haber perdido. //

Naturaleza

EL NIÑO GOLPEA CON FUERZA

POR:
DIANA GONZALES

A pesar de que estamos en invierno, el calor se siente más intenso. Este incremento de temperaturas generado por el fenómeno de El Niño costero tiene graves consecuencias que se manifiestan en nuestras playas.

El Ministerio del Ambiente informó que al menos 1.000 lobos marinos perecieron en las últimas

semanas en la Reserva Nacional de Paracas. En diferentes puertos, a lo largo de la costa peruana, los pescadores han reportado la muerte de aves marinas. El pingüino de Humboldt —una población diezmada por la influenza aviar, la sobrepesca de anchoveta, las ratas y otros factores— está desapareciendo a mayor velocidad por El Niño y

la escasez de alimento.

Frecuentemente, nos encontramos con imágenes en redes sociales e informes periodísticos de fauna silvestre varada, desorientada y hambrienta. Es evidente, del mismo modo, la mortandad masiva de aves marinas, como pelícanos, piqueros, guanayes y pingüinos, debido a la falta de comida. La

anchoveta, su principal alimento, se está desplazando por el calentamiento del mar hacia aguas frías y por cambios en la estructura del océano, lo que ha ocasionado esta crisis.

Frente a eventos como El Niño, el Servicio Nacional Forestal y de Fauna Silvestre (Serfor) ha informado que la fauna silvestre toma estrategias de supervivencia. Estas especies migran persiguiendo su alimento, pero muchos sucumben en el camino por falta de energía. El fenómeno tiene mayor impacto en las crías, los ejemplares más débiles y enfermos. Sin embargo, Serfor recomienda no darles de comer como se ha visto en los terminales, muelles y orillas del mar.

Alimentarlos impide su proceso de migración en busca de comida, crea dependencia hacia los humanos y genera conflictos con los pescadores. Además, el contacto es riesgoso tanto para las personas como para los propios animales. //



Alertar a los especialistas

Si te encuentras con fauna marina afectada, no te acerques ni la toques. Debes reportarla a Alerta Serfor vía WhatsApp al 947 588 269 para su atención profesional con protocolos de seguridad y cuidado.

AVE MARINA
AFECTADA POR LA
FALTA DE ALIMENTOS
A CONSECUENCIA
DEL FENÓMENO DE
EL NIÑO COSTERO.

♦ **Música**

VIEJOS Y DIABLOS

Cuando muchos pensaban que los Rolling Stones ya habían escrito su último gran capítulo, la banda encontró una nueva fuente de inspiración. “Foreign Tongues” confirma que el grupo más longevo del rock todavía tiene combustible para seguir desafiando al tiempo y a los políticos de turno.



POR:
ÓSCAR GARCÍA

Siempre hay algo desconcertante en la idea de que los Rolling Stones sigan activos, vivos y rodando. El 10 de julio publicaron “Foreign Tongues”, su nuevo álbum de estudio, una confirmación de que las leyendas británicas atraviesan una inesperada primavera creativa que parecería incompatible con músicos tan veteranos y, en más de un sentido, sobrevivientes. Basta un dato para ponerlo en perspectiva: el más joven de sus integrantes oficiales, el guitarrista Ron Wood, tiene 79 años. Y, sin embargo, Mick Jagger y Keith Richards, ambos octogenarios, parecen haber redescubierto en esta etapa de sus vidas que la única forma de comunicarse que realmente les funciona es sentarse a componer canciones.

LOS ROLLING STONES EN 2026: MICK JAGGER (82), KEITH RICHARDS (82) Y RON WOOD (79). SU BATERISTA DE TODA LA VIDA, CHARLIE WATTS, FALLECIÓ EN 2021.

Es una relación que nunca fue armoniosa. La leyenda dice que su propia génesis creativa nació cuando su mánager Andrew Loog Oldham los encerró físicamente en una habitación y no los dejó salir hasta que trajeran una canción bajo el brazo. Más de sesenta años después, Jagger y Richards siguen siendo igual de reactivos y combustibles cuando se acercan. La fricción nunca dejó de ser parte del método.

LA EDAD ES SOLO UN NÚMERO

El regreso comenzó, en realidad, en 2023 con “Hackney Diamonds”, el primer álbum de estudio de los Stones con material inédito en 18 años. Supuso también el inicio de la colaboración de la banda con el joven productor Andrew Watt, un “chiquillo” de apenas 34 años que parece haberse especializado en rodearse de leyendas vivas del rock. Además de Sus Satánicas Majestades, Watt ha colaborado con Ozzy Osbourne, Elton John y Paul McCartney en el celebrado “The Boys of Dungeon Lane” (2026). Con los Rolling Stones, su aporte ha sido decisivo al conseguir que sus dos últimos discos suenen con una frescura y una vitalidad impropias de una banda octogenaria.

“Foreign Tongues” se grabó en Metropolis Studios de Londres en apenas un mes de trabajo continuo, con Andrew Watt empeñado en registrar a la banda a la vieja usanza. “Este disco se grabó todo en vivo, todos juntos en el estudio, con los músicos mirándose a la cara”, explicó el productor a la revista “Premier Guitar”. El resultado es un sonido crudo y espontáneo, en el que las guitarras de Keith Richards y Ron Wood reaccionan una a la otra en tiempo real, transmitiendo la sensación de tener a los Rolling Stones tocando en la sala de tu casa.

El álbum abre con “Rough and Twisted”, un blues áspero y arrastrado que reafirma la eterna devoción de los Stones por Muddy Waters. Le sigue el sencillo “In the Stars”, construido sobre un riff musculoso de Keith Richards, mientras Mick Jagger desgarrá los versos antes de desembocar en un

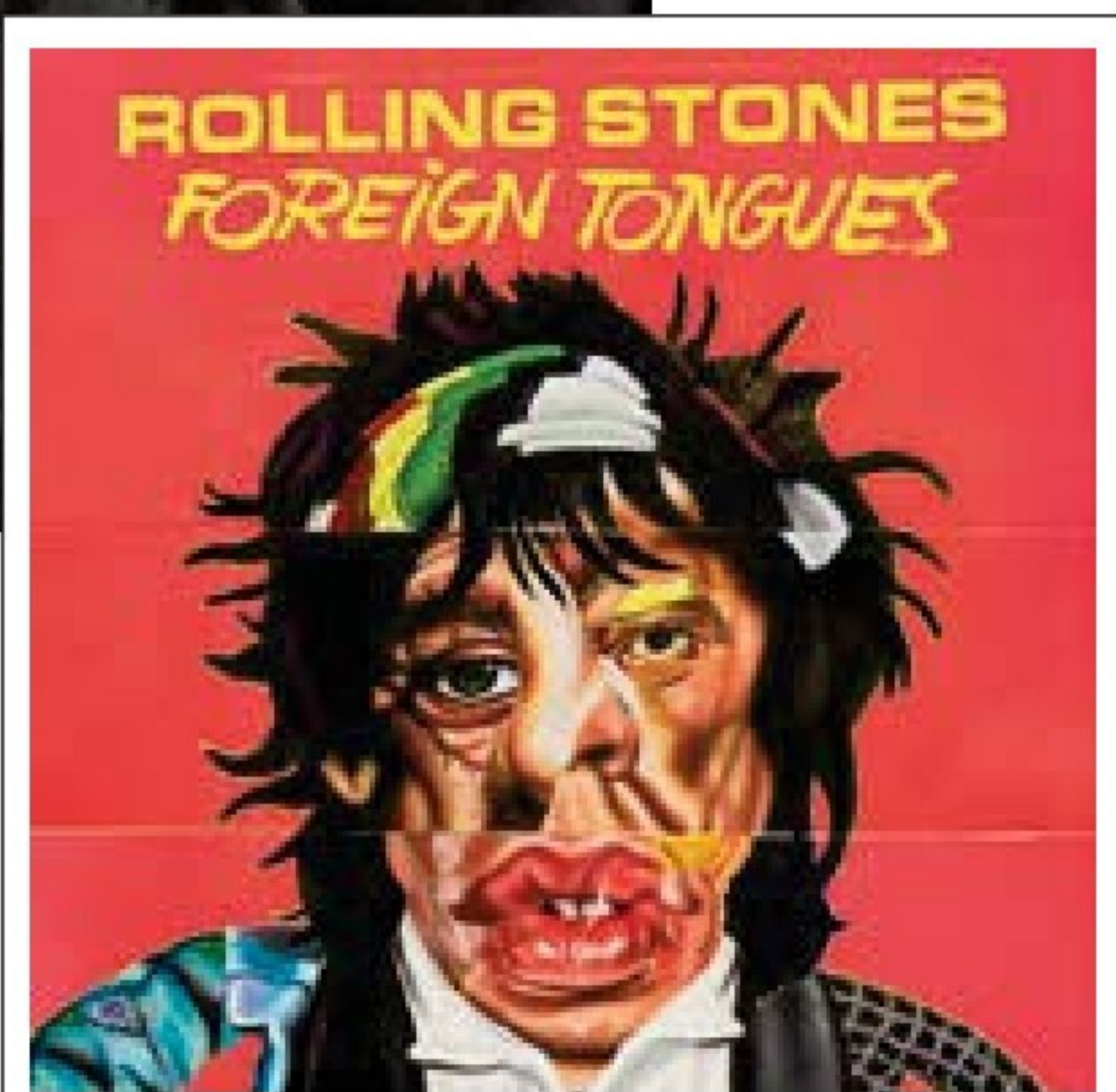
“**ESTE DISCO SE GRABÓ TODO EN VIVO, TODOS JUNTOS EN EL ESTUDIO, CON LOS MÚSICOS MIRÁNDOSE A LA CARA**”

Andrew Watt
PRODUCTOR

estribillo con aroma soul. Y para quienes aún extrañan a Charlie Watts, el histórico baterista de la banda, hay un regalo escondido: “Hit Me in the Head”, un rock directo, casi punk, registrado por Watts antes de su muerte.

Otras sorpresas: Jagger redescubriendo el canto en falsete en “Jealous Lover”, al estilo de un clásico como “Fool to Cry”; Robert Smith, de The Cure, aportando guitarra en “Divine Intervention” y sintetizadores y coros en “Never Wanna Lose You”; el bajo de Paul McCartney en “Covered in You”; y una versión de “You Know I’m No Good” de Amy Winehouse. Pero lo que más llama la atención es el tono airado de Jagger en varios temas. El cantante aprovecha su tribuna para fustigar la deriva autocrática del mundo actual e incluso menciona a Elon Musk en “Mr. Charm”.

El costado más melancólico del disco aparece en “Ringing Hollow”, una carta de amor y desencanto hacia Estados Unidos, el país que Jagger y Richards idealizaron de adolescentes escuchando blues por la radio. “La Estatua de la Libertad no luce tan bien cuando su vestido tiene un desgarró”, canta el músico británico. Consultado hace poco por “The New York Times” sobre el contraste entre su manera de entender el escenario y la de Bruce Springsteen, célebre por los encendidos discursos políticos que viene pronunciando en sus conciertos, el líder de los Stones fue tajante: “No quiero dar sermones”. No le hace falta. En “Foreign Tongues” las canciones se encargan de hacerlo por él. //



EL DISCO

“Foreign Tongues” es el vigésimo quinto álbum de estudio de los Rolling Stones. Producido por Andrew Watt, reúne 14 canciones, entre ellas covers de Amy Winehouse y Chuck Berry.

11

Este domingo se define la Copa del Mundo. ¿Se impondrá el toque paciente español? ¿O la aguerrida épica argentina? Mientras esperamos la final, repasamos las gestas deportivas y los episodios virales que marcaron el torneo.



MOMENTOS INOLVIDABLES



POR:
**JUAN CARLOS
FANGACIO**

DEL MUNDIAL



Cuidado con lo que dices →

El paraguayo Miguel Almirón entró en el libro de los Mundiales por una razón poco grata: se convirtió en el primer expulsado de la historia por taparse la boca para hablar durante el partido de su selección ante Turquía. La tarjeta roja se hizo efectiva por el nuevo reglamento de la FIFA, que sanciona drásticamente dicho gesto para evitar potenciales expresiones racistas y discriminatorias. Días después, el ecuatoriano Piero Hincapié fue echado por lo mismo. Se espera que la norma se replique en futuros torneos.



El vikingo que se hizo viral

Así como los hinchas noruegos remaron en las tribunas, el delantero Erling Haaland acarrió a su selección hasta los cuartos de final, con una contundente victoria sobre Brasil en el camino. Y mientras liquidaba a rivales con sus goles, lucía también su rubia cabellera en Snapchat, y su imagen desbordaba Internet mediante memes y parodias con IA. El furor se expandió al Perú: en Gamarra los polos con su imagen se vendieron como pan caliente, y en Reniec se multiplicaron los registros de bebés que llevarán su nombre. Ojalá en 20 años veamos a algunos que emulen su talento.



Messi, un muchacho de casi 40 años

Juega caminando, como el Neo de “Matrix” que ve y controla todo a su alrededor a una velocidad diferente. Ocho goles y tres asistencias para llevar a Argentina a su segunda final mundialista consecutiva, en una seguidilla de cuatro partidos infartantes (Cabo Verde, Egipto, Suiza, Inglaterra), como si la épica fuera requisito indispensable para clasificar: si no se sufre, no vale. Por más que sus detractores intenten rebajarlo, Messi responde en la cancha. Queda poco tiempo para disfrutarlo.



Un hincha que se mantuvo siempre de pie

Michel Nkuka tuvo mil y una complicaciones para seguir al Congo durante el Mundial: visas negadas y cuarentenas obligatorias impidieron que estuviera en todos los partidos, hasta que consiguió asistir al encuentro frente a Colombia en Guadalajara. Su gesto inmóvil en la tribuna, sin embargo, no es baladí: emula a la estatua de Patrice Lumumba, líder anticolonialista congoleño asesinado en los años 60. Así, su estática y llamativa presencia mostró al mundo un poco de la historia de su país.



El adiós de Cristiano Ronaldo y Portugal

Aunque CR7 marcó tres goles en el torneo, su rendimiento estuvo muy por debajo de su brillante carrera y el 0-1 ante España lo dejó sin el trofeo que tanto ansiaba. Pese a todo, y fiel a su personalidad, el delantero luso intentó matizar la prematura y dolorosa eliminación. “Antes de mí, Portugal no había ganado nada. El mayor título que obtuve fue la Eurocopa 2016, que para mí tiene la misma dimensión que un Mundial”, declaró. ¿Soberbia o mentalidad ganadora? Que cada quien lo interprete.



GETTY IMAGES

México: entre el júbilo y el caos



El país anfitrión tuvo un aceptable papel en la Copa del Mundo, pero hasta la victoria le quedó grande. Luego de eliminar a Ecuador, cientos de miles de hinchas se volcaron a las calles en una celebración que se desbordó hasta límites fatales: cuatro personas murieron (tres de ellas por asfixia) debido a las aglomeraciones y el desorden. Al partido siguiente, quedaron fuera a manos de Inglaterra, quizá la mejor-peor noticia para evitar que la algarabía se les siguiera escapando de las manos.



Al ritmo de “Hey Jude”

Inglaterra alcanzó las semifinales del torneo gracias a los goles, la entrega y la personalidad de su mejor futbolista, Jude Bellingham. Y buena parte del aura que rodeó al 10 británico llegó con una canción compuesta hace casi 60 años, pero que le calzó a la perfección. “Hey Jude” de The Beatles pasó de la voz de Paul McCartney a las de miles de fanáticos que se la coreaban al jugador tras cada partido ganado. Un himno de la música popular que sonó mejor que nunca en esta instancia intensa y emocionante.



AP

Cabo Verde fue quizá la selección más sorprendente del torneo. Y su arquero, Vozinha, se convirtió en ídolo de muchos recién a sus 40 años. Con una racha de actuaciones notables, el guardameta nacido en el pequeño archipiélago africano pasó de tener unos cuantos miles de seguidores en Instagram a acumular casi 30 millones en cuestión de días. Un futbolista humilde y carismático que consiguió algo mejor que una victoria: poner a su país ante los ojos del mundo.



*Vozinha,
el ídolo
inesperado*



GETTY IMAGES

← ¿Quién le quita la pelota a España?

En una Copa donde brillaron Messi, Mbappé, Haaland y otras estrellas, quien se hizo un lugar en la final silenciosamente fue un colectivo de toque elegante. Por más obvio que suene, España nos hizo recordar que el fútbol es un juego de equipo, y nos encandiló con el talento de jugadores fascinantes, aunque sin tanta prensa: el discreto Oyarzábal, un tal Fabián Ruiz, Cucurella y su melena, y en especial Rodri, aquel dueño del mediocampo que juega con la camiseta siempre dentro del short. Un emblema de la elegancia.

La tarjeta de la vergüenza

En un Mundial lleno de polémicas y paranoias, hubo un escándalo realmente clamoroso: la FIFA condonó una suspensión por tarjeta roja al futbolista Folarin Balogun, delantero del país anfitrión Estados Unidos. Una decisión inédita que, según medios como "The New York Times", respondió a un pedido expreso del presidente Donald Trump al mandamás de la FIFA Gianni Infantino. Por suerte, la ayuda sirvió de poco, pues al día siguiente Bélgica despachó con un claro 4-1 a EE.UU.



AP



GETTY IMAGES

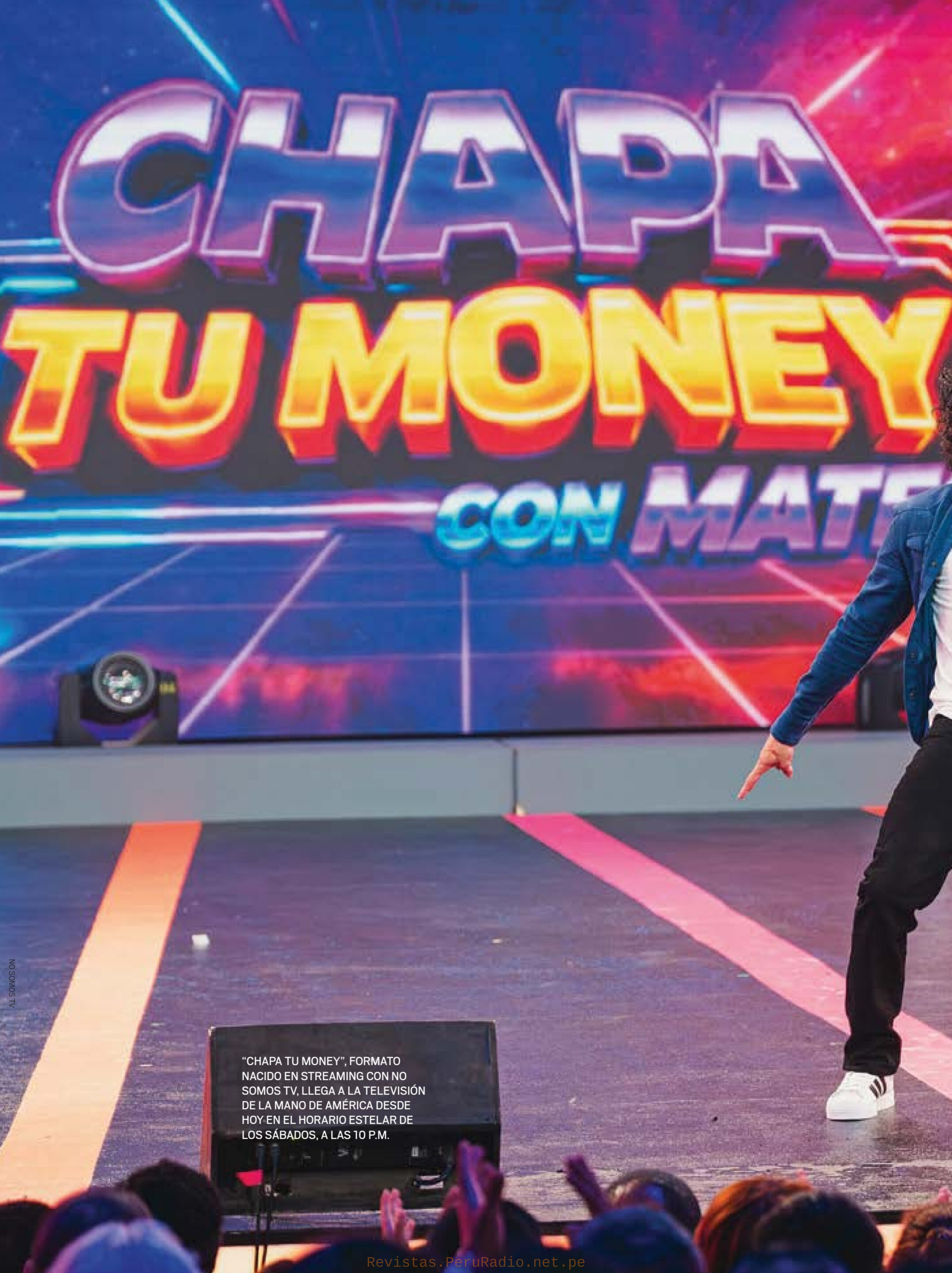


GETTY IMAGES

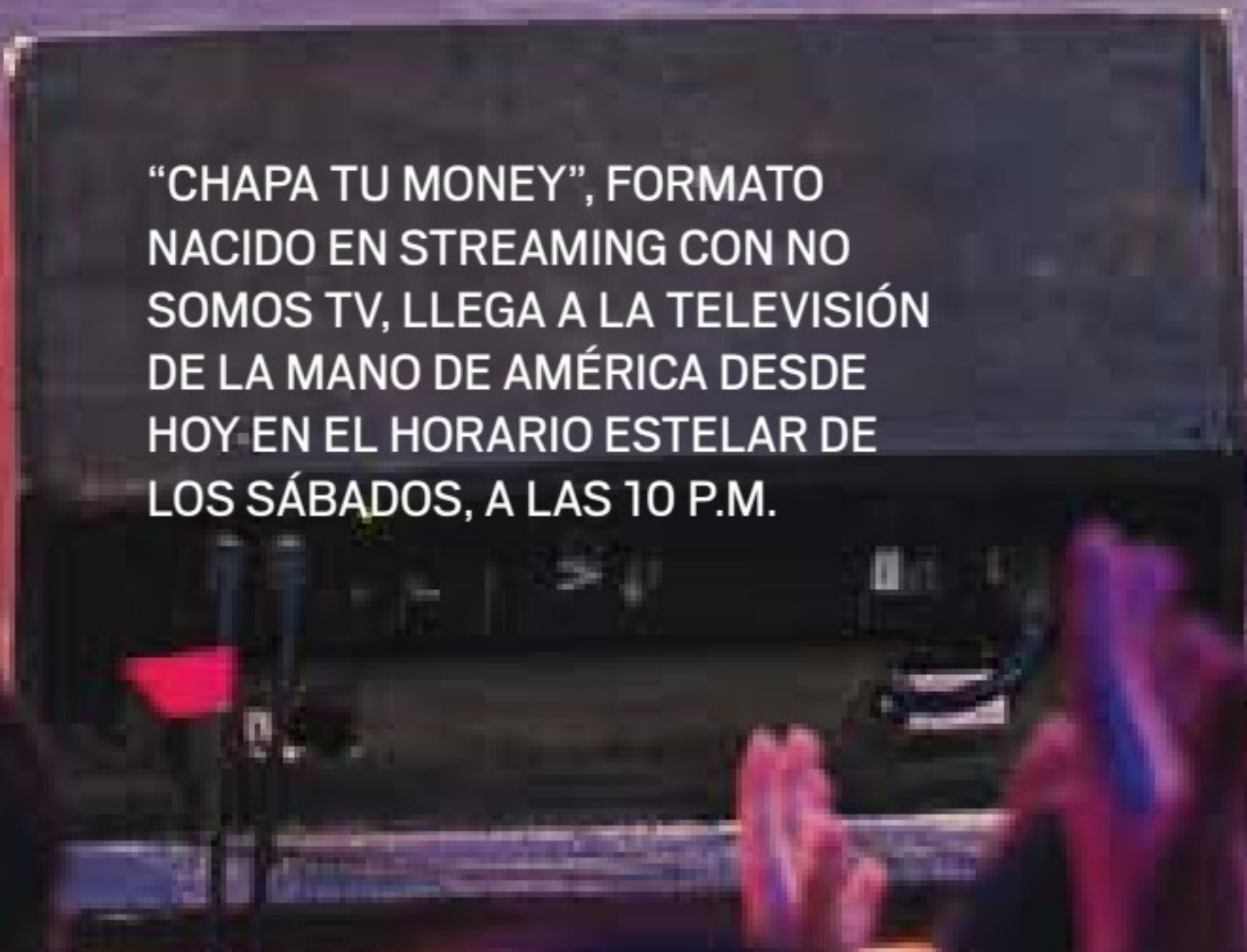


← Crack dentro y fuera de la cancha

El francés Kylian Mbappé quedó fuera de la final de la Copa, pero fue sin duda una de sus más descolantes estrellas. Y no solo hizo noticia por ello: cuando la senadora paraguaya Celeste Amarilla le lanzó una serie de irreproducibles ofensas racistas por redes sociales, el delantero francés salió a responderle con fiereza y claridad. "Usted es una mujer despreciable e indigna de su cargo. No representa a Paraguay y proyecta la peor imagen posible de su país", escribió en su cuenta de X.



AL SOMOS TV



“CHAPA TU MONEY”, FORMATO
NACIDO EN STREAMING CON NO
SOMOS TV, LLEGA A LA TELEVISIÓN
DE LA MANO DE AMÉRICA DESDE
HOY EN EL HORARIO ESTELAR DE
LOS SÁBADOS, A LAS 10 P.M.

A full-page background image of comedian Mateo Garrido Lecca performing on stage. He is wearing a white t-shirt under a blue jacket and black pants, with his mouth open as if shouting or singing. The stage is lit with vibrant red and purple lights, and a large, stylized yellow and red arrow graphic is visible in the background. The audience's heads are visible in the foreground.

♦ En portada

“Nunca perseguí la fama, solo vivir de hacer reír”

**MATEO
GARRIDO
LECCA**

♦ A propósito del estreno de “Chapa tu money” en América TV, el comediante y actor peruano reflexiona sobre el camino que lo llevó de la ingeniería al horario estelar de la pantalla chica. Habla de estrategia, trabajo y de por qué su verdadero objetivo nunca fue la popularidad, sino encontrar la forma de vivir arrancando carcajadas.



POR:
CELESTE PÉREZ



Mateo Garrido Lecca le gusta hablar de la comedia como una meta a la que siempre estuvo destinado, pero por la que tuvo que luchar. No romantiza el hambre del artista ni cree que el éxito dependa de un golpe de suerte; prefiere más bien hablar de la disciplina, de la estrategia, del respeto por el público y de la responsabilidad que implica que alguien compre una entrada para verlo. Quizá por eso, cuando recuerda cómo llegó hasta donde está, no menciona primero a la televisión o las redes sociales, sino que habla de los años en los que trabajó como ingeniero mientras hacía ‘stand-up’ por las noches. Con la convicción de seguir insistiendo hasta encontrar la manera de vivir haciendo reír. Hoy, a propósito del estreno de “Chapa tu money” en América TV, donde destaca como conductor, se toma el tiempo para mirar ese recorrido con tranquilidad, con la satisfacción de quien nunca sintió que debía apurar las cosas.

¿Qué te hizo decir que sí a conducir “Chapa tu money” en la televisión?

La verdad es que yo nunca soñé con la televisión, con la fama. Soñé con vivir de hacer comedia. América me había llamado antes para otros proyectos y siempre les fui muy sincero. Les decía que no quería conducir deportes cuando me lo ofrecieron. Aunque me encanten, quería seguir disfrutándolos como espectador. Tampoco quería espectáculos o farándula; no es mi mundo. Les dije que si algún día tenían un formato de comedia, feliz de escuchar la propuesta, pero con tres condiciones: que fuera humor,



FOTOS: ARCHIVO PERSONAL

DESDE NIÑO MATEO SE DISTINGUIÓ POR SER UNO DE LOS MÁS GRACIOSOS Y PÍCAROS DE SU PROMOCIÓN. “EL HUMOR COMPENSÓ AL FÍSICO”, RECUERDA ENTRE RISAS. EN LA FOTO, JUNTO AL EXFUTBOLISTA JUAN ‘CHIKITO’ FLORES.



EN 2024, EL COMEDIANTE SE CASÓ CON LA BAILARINA VERÓNICA ÁLVAREZ. ESTE AÑO DIERON LA BIENVENIDA A SU PRIMOGÉNITO: LEÓN.

que fuera una vez por semana (porque tengo un hijo y un montón de proyectos), y que hubiera alguien detrás que realmente entendiera la comedia. Cuando me dijeron que el programa se haría junto con No Somos TV, sentí que todo encajaba. Conozco el formato, conozco al equipo, confío muchísimo en Cathy Sáenz y sé que detrás hay gente que piensa la comedia igual que yo. Ahí sentí que era el momento.

¿Cómo te llevas con la popularidad, la exposición?

No le pongo toda mi atención, te soy sincero. Si pudiera llenar teatros y que nadie supiera quién soy, sería feliz. La fama, para mi trabajo, es como la carne: viene con hueso. Tiene cosas buenas porque hace que más gente conozca lo que hago, pero nunca fue el objetivo. Yo quería encontrar una forma de pagar mis cuentas haciendo chistes. Todo lo demás fue apareciendo en el camino: la radio, la televisión, el cine, las redes. Son oportunidades que agradezco muchísimo, pero ninguna reemplaza la sensación de estar parado frente a un público haciendo 'stand-up'. Ese sigue siendo mi lugar favorito.

¿En qué momento te diste cuenta de que la comedia era más que un pasatiempo? Estudiaste y trabajaste como ingeniero.

Fue un proceso largo. Durante cinco años hice 'stand-up' mientras trabajaba como ingeniero, hacía radio gratis y subía videos a redes sociales. No había un momento en

que dijera: "Ya, de esto se vive". Hubo que construirlo. Me ayudó mucho un consejo del comediante argentino Gregorio Rosello, que me dijo que empezara a hacer videos. Me moría de vergüenza, pero le hice caso. Poco a poco empezaron a funcionar y entendí que las redes podían llevar gente al teatro. Ahí empecé a pensar distinto. No era solo hacer buenos chistes; también había que aprender a comunicar, a vender un espectáculo y a construir una comunidad. La ingeniería me ayudó a ver todo con estrategia.

¿Hay alguna anécdota de esa temporada, entre la ingeniería y la comedia, que recuerdes con especial cariño?

Sí. Recuerdo que un verano decidí hacer mi primer unipersonal en el Centro Cultural de Asia. Sabía que probablemente iba a perder plata porque producir un espectáculo costaba muchísimo más de lo que iba a recuperar, pero mi objetivo era otro. Quería que me vieran los gerentes y dueños de empresas porque siempre pensé que los shows corporativos podían sostener mi carrera. Todo el verano recorrí playas promocionando la función. El teatro terminó lleno y hasta hubo reventa de entradas. Al día siguiente renuncié a mi trabajo. No porque me hubiera hecho rico, sino porque entendí que ya existía una posibilidad real de vivir de esto. La gente estaba invirtiendo su tiempo en mí, y eso no lo doy por sentado.

Siempre que hablas de tu carrera humorística sumas la importancia de la estrategia y la disciplina. ¿Siempre tuviste esa mirada?

Creo que tiene que ver con mi formación. Hay gente que piensa que mientras menos dinero gana de su arte, más artista es. Yo no lo veo así. Uno tiene que aprender a vivir de lo que hace. Si no encuentras una forma sostenible, tarde o temprano vas a tener que dejarlo. En mi caso, los eventos corporativos pagan la hipoteca y me permiten que el teatro siga siendo mi patio de juegos. Ahí puedo experimentar, equivocarme y escribir material nuevo sin la presión económica. Nunca sentí culpa por pensar la comedia también como un negocio. Al contrario: entender esa parte fue lo que me permitió dedicarme a esto todos los días de mi vida, sin dejar de disfrutarlo.

Mencionaste que nunca das por sentado

LA PRIMERA FIGURA QUE LE ABRIÓ LAS PUERTAS A PROBAR SU TALENTO EN EL 'STAND-UP' FUE CARLOS PALMA. EN LA FOTO, UN RECUERDO DE SU PRIMERA VEZ EN EL ESCENARIO, EN DICIEMBRE DE 2010.



que los espectadores te ofrezcan su tiempo. ¿De dónde nace ese respeto profundo al público?

Cuando alguien compra una entrada no me está regalando cuarenta o cincuenta soles. Me está regalando unas seis horas de su vida. Entre que sale de su casa, se transporta al teatro, hace cola, ve el show y regresa a casa, decidió dedicarme una parte importante de su domingo o de su sábado. Día sagrado, además, porque es el momento de descanso. Eso no lo doy por sentado. Siento una responsabilidad enorme de que esa persona se vaya feliz. El dinero es importante, claro, pero el tiempo vale mucho más. Por eso escribo tanto, ensayo tanto y trato de que cada espectáculo esté realmente a la altura de ese esfuerzo que hizo el público para venir a verme.

También rescatas mucho el hecho de abrir camino para los nuevos talentos.

Porque yo tampoco llegué solo. Antes que yo hubo generaciones de comediantes, actores y artistas que hicieron que la gente adquiriera el hábito de consumir comedia. Alguien tuvo que llenar teatros cuando todavía no existían las redes sociales. Alguien tuvo que hacer funciones a la gorra, recorrer plazas y convencer al público de que valía la pena pagar por un show. Yo soy consecuencia de ese trabajo, lo tengo clarísimo. Entonces, cuando un comediante nuevo me pide abrir un espectáculo, un consejo o una mano para mover su show, trato de ayudarlo. Alguien, de manera directa o indirecta, hizo eso por mí. Mientras más crezca la comedia, mejor nos va a ir a todos. El público siempre va a querer descubrir voces nuevas.

¿Sientes que esa disposición a ayudar y sumar te hace difícil poder decir que no?

Muchísimo. Siempre me costó. No solo en el rubro, en la vida. Si tengo cuatro cumpleaños el mismo día, voy a los cuatro. Si alguien me pide un favor, busco la manera de hacerlo. Creo que tiene que ver con la gratitud. Me gusta devolver un poco de todo lo bueno que me ha pasado. Pero también aprendí que, si siempre dices que sí, llega un momento en que no te queda tiempo para vivir. Mi hijo me ayudó a entender eso. Hoy muchas veces digo que no porque quiero estar con él o con mi esposa, o simplemente porque necesito descansar para seguir creando. Todavía me cuesta. A veces respondo

un "no" con un audio de cinco minutos explicando por qué no puedo, como si necesitara convencer a la otra persona de que no es falta de cariño. Pero voy aprendiendo.

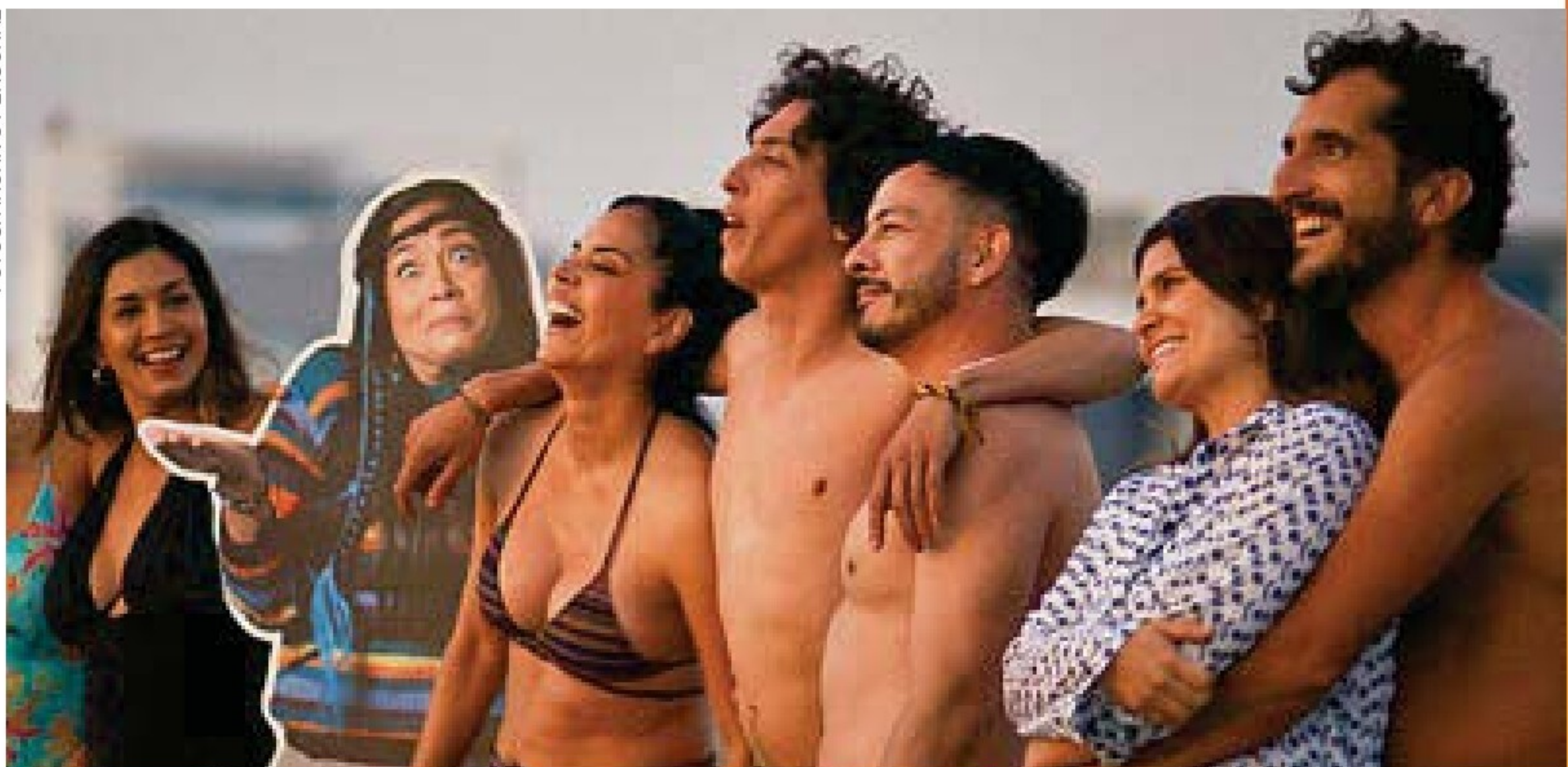
En un mundo que muchas veces se vuelve exposición y ego, ¿cómo haces para no perder tu norte?

Tengo la suerte de seguir rodeado de la gente que estaba antes de que todo esto pasara. Mis amigos del colegio siguen siendo mis amigos. Mi familia sigue siendo la misma. Con Jorge Luna y Ricardo Mendoza, por ejemplo, hay una confianza que viene de muchos años atrás, de cuando ninguno era conocido. Esa gente sabe perfectamente quién soy. Si un día les digo que no puedo ir a algo, no piensan que me volví creído o que ahora soy famoso. Saben que probablemente estoy trabajando o cambiando un pañal. Tener ese círculo cerca te mantiene con los pies sobre la tierra y te recuerda que el éxito nunca puede cambiar la forma en la que tratas a los demás.

Listos para arrasar

♦♦ El exitoso formato digital de No Somos TV llega a la televisión de la mano de América, hoy sábado a las 10 p.m. A través de dinámicas, juegos e improvisación, ocho participantes (entre los que destacan Anthony Chávez, Anahí de Cárdenas, Andrés Salas y Lucianeka) irán acumulando dinero, que finalmente podrá llevarse la gente del público. "Habrá tres finalistas que terminan apadrinando a tres personas del público, hasta que al final uno quede ganador", comenta el flamante conductor.

FOTOS: ARCHIVO PERSONAL



ESTE AÑO, GARRIDO LECCA TAMBIÉN DEBUTÓ EN EL CINE CON LA PELÍCULA "MI MEJOR ENEMIGA". LA CINTA YA ESTÁ DISPONIBLE EN NETFLIX.

EL PRIMER PAPEL DE FICCIÓN QUE REALIZÓ FUE EN AMÉRICA TV, EN LA SERIE "SÚPER ADA", PROTAGONIZADA POR MARICARMEN MARÍN.

“
**ALGUIEN TUVO QUE LLENAR
 TEATROS, HACER FUNCIONES A LA
 GORRA, PARARSE EN PLACAS PARA
 QUE LA COMEDIA TENGA EL LUGAR
 QUE TIENE AHORA Y YO ESTÉ AQUÍ.
 NO LO DOY POR SENTADO**

Mateo Garrido Lecca
 COMEDIANTE

EL FORMATO DE
 “CHAPA TU MO-
 NEY”, TRANSMITIDO
 POR STREAMING,
 SE MANTENDRÁ
 EN SU DEBUT
 TELEVISIVO. SIN
 EMBARGO, ESTA
 VEZ MATEO NO
 SERÁ UN PARTI-
 CIPANTE, SINO EL
 CONDUCTOR.

¿Qué es lo que determina que participes de un proyecto?

Que haga reír. De verdad. Por eso creo que también he procurado ser el productor o director de mis proyectos siempre que puedo, así tengo un ojo puesto en la comedia. Finalmente, si el programa que hago no da risa, el que se quema soy yo. Por eso siempre o produzco o cuido trabajar con gente en quien confío y que además entiende mi lenguaje.

Has resaltado mucho la libertad creativa que les dieron en América TV con este estreno. ¿Dirías que eso también inclinó la balanza para que debutes en un estelar?

América siempre se ha sentido como un hogar. Ahí debuté en ficción, fui conductor de un programa concurso también. En este caso, América entendió desde el inicio que ya había un equipo que sabía hacer el formato y que lo hacía excelente. Apostaron por eso. Pusieron su pantalla y recursos al servicio de una idea que ya venía funcionando, lo que me parece generoso y me hace sentir emocionado por los resultados.

¿Cómo procuras evitar encasillarte?

Me da igual si me dicen conductor, actor, improvisador o influencer. Lo único donde tengo puesto el ojo es en seguir haciendo comedia. Si la gente se ríe de mi ingenio, el resto de etiquetas pasan a segundo plano.

A horas de estrenar con conducción en el horario estelar, ¿sientes que estás cumpliendo el sueño?

Yo vivo un sueño porque todos los días disfruto lo que hago. Hoy me siento en especial afortunado. Claro que hay días difíciles, funciones, grabaciones, cansancio, pero sigo sintiendo que tengo el mejor trabajo del mundo. “Chapa tu money” representa un paso importante porque va a acercar la comedia a un público nuevo, gente que quizá no consume contenido digital o nunca ha ido a un show de ‘stand-up’. Eso me entusiasma muchísimo. Pero también me gusta pensar que llegué a este momento sin apurar las cosas. Nunca sentí que tenía que abandonar el camino que estaba construyendo con mis amigos para perseguir otra oportunidad. //

RICHARD HIRANO

Día del Pollo a la Brasa

EL SABOR DE TODA LA VIDA

Mientras algunas pollerías apuestan por nuevas salsas, guarniciones y experiencias, otras defienden recetas que llevan décadas. Los protagonistas se sientan a la mesa para explicar cómo el pollo a la brasa sigue siendo el favorito de los peruanos.



POR:
ALEJANDRA GARBOZA

El pollo a la brasa llega a la mesa con su piel dorada, sus papas y una pregunta que en el país parece no tener una respuesta única: ¿se respeta la tradición o se puede jugar con un clásico? Mientras algunas pollerías defienden recetas de décadas, otras han decidido mirar el plato con ojos nuevos. El resultado es una conversación sabrosa entre el sabor de siempre y las ganas de probar algo distinto; en ambos lados, el gran beneficiado es el comensal.



MARIO ZAPATA

DESDE EL AÑO 2010,
EL DÍA DEL POLLO
A LA BRASA SE
CELEBRA EL TERCER
DOMINGO DE JULIO,
MES PATRIÓTICO.

POLLY REVNA

Las propuestas más modernas

POLLIZOS

La apuesta de Pollizos no es reemplazar el pollo a la brasa, sino reimaginarlo; el cambio no está en la receta original, sino en todo lo que ocurre a su alrededor. El clásico se mantiene intacto, pero ahora llega a un local de doble altura con estética brutalista, buena música, coctelería y una atención cercana que busca convertir la visita en una experiencia fotográfica. A la mesa, el plato bandera se puede acompañar con opciones que van desde mac & cheese o bastones de camote, hasta papas nativas o coleslaw. Para aderezar, la propuesta incluye desde las salsas de la casa, como su mayonesa a base de yogur, el ají amarillo clásico y la vinagreta de siempre, hasta innovaciones de inspiración asiática como la coreana, la nikkei y una salsa secreta. La carta, además, se atreve con complementos como chicken waffles, sándwiches y bites. Con un photo spot diseñado para las redes y una atmósfera que invita a quedarse, la idea de Stephan y Carolina Braedt es clara: no se trata de reinventar una rueda que ya funciona, sino de hacer que el pollo a la brasa se sienta contemporáneo, cosmopolita y divertido.

KENDALL BRASA

Kendall Brasa nació hace 30 años como una pollería tradicional fundada por los padres de Andrea Quesada. El giro llegó con ella. Durante la pandemia, mientras estaba en Estados Unidos, empezó a trabajar en un restaurante de su familia y descubrió su pasión por la gastronomía. Al volver a Lima, encontró una oportunidad para modernizar el negocio.

El cambio no pasó por modificar la receta. El pollo mantiene el aderezo creado por su padre hace tres décadas, pero llega con papas onduladas, salsas caseras, guarniciones y cuatro tipos de ensalada. La carta también sumó piqueos, wok y parrillas. Para Andrea Quesada, la rapidez es parte de la experiencia: incluso con cola, el cliente puede sentarse en cinco o siete minutos. Así, una pollería familiar se convirtió en un espacio contemporáneo sin abandonar su sabor.

DON MELCHOR

En Don Melchor, la innovación no se queda en la carta. El pollo a la brasa sigue siendo el protagonista, pero la experiencia no termina en él. La cocción es lenta y busca conservar la jugosidad. El mismo cuidado se aplica a papas, cremas y ensaladas.

Una de sus apuestas más singulares son sus sistemas de cultivo hidropónico. La marca produce lechugas, berros, germinados y hongos ostra. Cuenta además con un sistema en Surco y otro de mayor escala en Cieneguilla. También trabaja con la cosecha de miel y elaboración de compost. La propuesta no suma ingredientes por moda. Su innovación está en acercarse al origen de lo que llega a la mesa y participar activamente en el proceso. La pregunta, entonces, no es cómo cambiar el pollo a la brasa, sino de qué manera cuidar mejor todo lo que lo acompaña.

MARIO ZAPATA

JOHNNY SCHULER, DIRECTOR DE GRANJA AZUL, Y LILIANA PICASSO, SU DIRECTORA GERENTE, SON LOS ENCARGADOS DE MANTENER LA TRADICIÓN DEL POLLO A LA BRASA.

LA DEL HUERTO: EL SISTEMA HIDROPÓNICO LE PERMITE A DON MELCHOR TENER UNA RELACIÓN MÁS CERCANA CON EL ORIGEN DE ALGUNOS DE SUS INGREDIENTES.

Los clásicos de siempre

HIKARI

Hay marcas que innovan y otras que hacen de la permanencia su principal declaración. Hikari pertenece a este segundo grupo. Jhonny Gushiken, gerente general, cuenta que la receta creada por su padre en 1978 sigue siendo la base de la propuesta: un pollo con base criolla y toque oriental.

La ensalada continúa siendo la clásica de pollería y el ají de la casa tampoco ha cambiado. Aunque la tecnología de los hornos y algunos procesos evolucionaron, Hikari ha decidido no ir demasiado lejos en la fusión. En tiempos de cartas que buscan sorprender, la pollería defiende ofrecer el mismo pollo. “Hoy día es más grande que antes, pero con exactamente el mismo aderezo”, resume Gushiken. La tradición, en este caso, es el producto.

VILLA CHICKEN

Cuando Villa Chicken abrió en Surco, en 2005, quiso diferenciarse con una propuesta concreta: pollo a la leña. Jericó Carpio, gerente de Márketing, explica que el fuego aporta un sabor más ahumado y casero. Ese fue el punto de partida de una marca que luego llevó la misma base de sabor a distintas ciudades.

La expansión trajo parrillas, cortes de carne y chorizos artesanales, sin descuidar la selección de insumos. La adaptación también llegó a las regiones. En Tarapoto, por ejemplo, la marca tropicalizó la propuesta con guarniciones y bebidas locales. Pero la fórmula se sostiene en tres pilares: sabor, servicio y ubicación. El pollo sigue siendo el centro, pero la experiencia cambia de acuerdo con el lugar y el público. Para Villa Chicken, la tradición no es quedarse quieto, sino saber qué no se debe perder.

DONDE WALTER

En Santa Clara, donde nació hace 21 años, Donde Walter mantiene una receta sencilla: sal, cerveza, leña y una buena mano en el horno. La marca conserva ese sabor y trabaja con pollos grandes, papas crocantes y cremas caseras.

Pero el cliente también ha marcado el camino. Walter Rodríguez, gerente de la pollería, cuenta que

han probado distintos acompañamientos. El plato puede llegar con arroz chaufa, tacu tacu, anticucho, mollejas, corazones de pollo o caja china, pero el pollo se mantiene como la estrella. Donde Walter entiende la innovación como una conversación con quienes se sientan a la mesa. A eso se suma un servicio que busca sentirse cercano, “como amigos o familia”, dice Rodríguez.

GRANJA AZUL

Si existe una marca que ha convertido la permanencia en una forma de innovación, esa es Granja Azul. Johnny Schuler, su director, atribuye los 75 años de historia al cuidado, la disciplina y la selección de la materia prima. Su pollo bebé, más pequeño, exige proveedores que cumplan estándares específicos.

La papa peruana se compra fresca, se pela y se corta en el restaurante. El pan se hace todos los días. Y la

carta continúa siendo, en esencia, la misma: pollo a la brasa, papas, ensalada, pan con mantequilla y sus típicos picarones. La marca ha sumado otras opciones en algunos locales, pero Schuler es claro: el ‘core’ del negocio es el pollo a la brasa. “El reto es mantener el mismo sabor y concepto durante los próximos 75 años”, dice entre risas, pero con la seguridad de que Granja Azul es capaz de hacerlo.

Al final, el pollo a la brasa tiene espacio para ambas corrientes. O bien llega con una salsa asiática o con un acompañante inesperado. También sale de un horno con una receta intacta durante décadas. La discusión entre tradición e innovación no necesita un ganador. Mientras los hornos sigan encendidos y el pollo continúe reuniendo a los peruanos alrededor de una mesa, el clásico encontrará nuevas formas de quedarse para siempre. //



POLLIZOS

EL POLLO A LA BRASA ES EL REY, PERO EL ESPACIO ES EL TOQUE EXACTO PARA CONVERTIR A POLLIZOS EN UN LUGAR EN EL QUE LAS FOTOS NO PUEDEN FALTAR.

Astrología



Aries

Marte y Saturno te ayudan a concretar ideas con valentía.

Confía en tu voz, toma la iniciativa y evita reaccionar impulsivamente en conversaciones importantes.



Tauro

La innovación trae oportunidades económicas. Atrévete a salir de tu zona de confort y apuesta por proyectos que fortalezcan tu seguridad a largo plazo.



Géminis

Urano y Marte activan tu signo con fuerza. Es momento de reinventarte, lanzar ideas, aprender algo nuevo y convertir tu curiosidad en acción.



Cáncer

Mercurio directo aclara emociones y conversaciones pendientes. Recuperas claridad para tomar decisiones importantes y expresar lo que realmente necesitas.



Leo

Comienza tu temporada y la energía te favorece. Es hora de mostrar tu talento, liderar con autenticidad y abrirte a nuevas oportunidades.



Virgo

La semana te invita a confiar más en la intuición que en el control. Organiza prioridades, pero deja espacio para que la vida te sorprenda.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Llegan los cambios

La energía de esta semana nos invita a mirar hacia adelante. El 18 de julio, Urano en Géminis forma un aspecto armónico con Plutón en Acuario e inaugura un ciclo de profundas transformaciones colectivas. Surgirán nuevas voces, ideas disruptivas y avances acelerados en tecnología e inteligencia artificial, cambios que cobrarán fuerza en los próximos meses.

El 19 de julio, Marte en Géminis se alinea favorablemente con Saturno en Aries, impulsándonos a convertir las ideas en acción. Es el momento ideal para atrevernos a hacer algo diferente y avanzar con determinación sin perder el foco. La energía expansiva continúa el 21 de julio, cuando Júpiter en Leo conecta con Urano en Géminis. Este aspecto favorece grandes descubrimientos, oportunidades inesperadas y acontecimientos que impulsan el progreso.

El 22 de julio, el Sol ingresa en Leo y empieza una temporada para recuperar la confianza, expresar nuestra creatividad y ocupar el lugar que nos corresponde. Es hora de mostrarnos con autenticidad a fin de que nuestra luz brille. Finalmente, el 23 de julio, Mercurio retoma su movimiento directo en Cáncer. Aunque la retrogradación acaba, los días cercanos al cambio de dirección traen últimos ajustes. Conviene revisar bien los mensajes, tener paciencia y dejar que el diálogo encuentre claridad. //

EL ESTADOUNIDENSE VIN DIESEL, ESTRELLA DE LA SAGA "RÁPIDOS Y FURIOSOS", CUMPLE HOY 59 AÑOS.



Libra

Nuevas alianzas y conversaciones pueden abrirte puertas.

Comparte tus ideas, acepta perspectivas distintas y atrévete a explorar caminos poco convencionales.



Escorpio

Los cambios profesionales comienzan a acelerarse. Mantente flexible frente a nuevas oportunidades y lidera desde tu esencia, no desde el control.



Sagitario

La curiosidad será tu mejor guía. Viajes, estudios o nuevos proyectos cobran impulso. Una oportunidad inesperada puede ampliar tu visión del futuro.



Capricornio

Es momento de transformar viejas estructuras. Confía en los cambios, ordena tus prioridades y permite que nuevas formas de trabajar den mejores resultados.



Acuario

Plutón sigue impulsando una profunda reinvención personal. Relaciones y proyectos evolucionan cuando te permites mostrar una versión más auténtica de ti.



Piscis

Mercurio directo trae respuestas que estabas esperando. Recuperas inspiración, fluidez y confianza para expresar tus emociones y avanzar con mayor tranquilidad.

Test de Proust

“Mi pasatiempo favorito es enterarme de avances arqueológicos”

La cantante peruana está promocionando su segundo disco “Podría besar tu sombra” con una gira nacional. El 25 de julio estará en Conejo Blanco de Cajamarca. Después, en Huancayo, Juliaca, Puno y Lima.

Gala Brie



HILDA MELISSA HOLGUÍN

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Enterarme de los avances arqueológicos.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

Unir a todos mis antepasados en la gran sala.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Soy muy observadora y vivo admirada de la vida.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Soy tardona.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

No quiero imaginarlo.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Estornudo cuando pruebo un buen cacao.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La soberbia y la deshonestidad.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

¡Increíble!

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Sostenernos mutuamente a lo largo de los años con la Gala Brie.

¿En qué ocasiones mientes?

No suelo mentir.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz? *

Un verano en Brasil, cuando era adolescente y despreocupada.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Cuidar mi salud.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mi guitarra.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una persona?

La generosidad.

¿Con qué personaje de la historia es con quien más te identificas?

Con Julia Félix, una acaudalada mujer pompeyana.

¿Cómo te gustaría morir?

Durmiendo.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Un guepardo o un cóndor.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Me encantaría que me gustara cocinar y correr tabla.

¿Cuáles son tus escritores favoritos?

Charles Bukowski y Mariana Enríquez.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Varios políticos y personas poderosas abusivas. //



HELLO KITTY AND FRIENDS



2da entrega
**Kuromi Dragón
+ Libro**



3ra entrega
**My Melody Fox
+ Libro**



Con cada
entrega recibe un
libro ilustrado

© 2026 SANRIO CO., LTD.

¡ADQUIÉRELAS EN TU QUIOSCO MÁS CERCANO O NUESTRA WEB!

Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano; y/o, (II) ingresar a la página web Colecciones El Comercio <https://coleccionselcomercio.pe/>; y/o, (III) escribir al WhatsApp 988070096 / 922957468 y para cada entrega, realizar el pago de S/34.90. Stock de 4,500 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido a nivel nacional desde el 15 de julio de 2026 hasta el 30 de setiembre de 2026.



EL COMERCIO PRESENTA

PREMIOS *Somos*

¡NO DEJES DE VOTAR!

Tus restaurantes favoritos están a un clic de la gloria.
Sigue votando y ayúdalos a quedarse con el gran premio.

01



Escanea el
código QR

02



Elige a tu
restaurante
favorito

03



Y por último,
¡emite tu voto!

GANA UN
TV DE 75"



¡CADA VOTO CUENTA!

Apoya al tuyo, hazlo triunfar y asegúrate de que
se lleve el gran premio. *(No es necesario ser suscriptor)*

VOTA AHORA



Auspiciadores:

Bacvus

**FINCA
ROTONDO**

INTIPALKA

Wong

Redondos

Empresa Editora El Comercio S.A. - RUC: 20143229818

Revistas.PeruRadio.net.pe